

Antonina Müller Weißwurst-Knödelsalat mit Radieschen

Freitag, 17. März 2023
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche

Zutaten:

Für die Serviettenknödel:

125 g	Semmeln (z. B. vom Vortag; getrocknet)
2	Schalotten
30 g	Butter
100 ml	Milch
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Muskat
1/2 Bund	glatte Petersilie
2	Eier
2 EL	Butter

Für den Salat:

100 g	Feldsalat
100 g	süßer Senf
15 g	Senf, mittelscharf
40 g	Honig
80 ml	Apfelsaft
100 ml	heller Balsamico
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Zucker
1 EL	Meerrettich (aus dem Glas; naturscharf)
100 ml	Rapsöl
4	Weißwürste
8	Kirschtomaten
8	Radieschen
1	Kresse Beet

Außerdem:

hitze stabile Folie, Küchengar, sauberes Geschirrtuch

Zubereitung:

1. Die Semmeln in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Die Schalotten schälen, fein schneiden.
3. In einem Topf die Butter schmelzen und die Schalotten darin glasig andünsten. Dann mit Milch ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Milch über die Semmeln träufeln, vermengen und ziehen lassen.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen, fein schneiden und zum Semmelmix geben.
5. Eier trennen, Eigelb zum Semmelmix geben und alles gründlich vermischen.
6. Eiweiß steif schlagen und unter die Mischung heben.
7. Masse auf ein großes Stück hitze stabile Folie geben. Mithilfe der Folie zu einer Rolle formen. Enden fest zusammendrehen und mit Küchengar verschließen. Die Rolle fest in ein sauberes Geschirrtuch wickeln, die Enden gut mit Küchengar verschließen.
8. In einem länglichen Topf/Bräter reichlich Wasser aufkochen. Die Knödelrolle einlegen.
9. Knödelrolle bei schwacher bis mittlerer Hitze im siedenden Wasser ca. 25 Minuten gar ziehen lassen.



10. Währenddessen für den Salat Feldsalat verlesen, gründlich waschen und trocken schleudern.
 11. Für das Dressing beide Senfsorten, Honig, Apfelsaft, Balsamico, Salz, Pfeffer, Zucker und Meerrettich in einer Schüssel verrühren. Das Öl unter Schlagen mit einem kleinen Schneebesen langsam einlaufen lassen unter alles zu einem sämigen Dressing mixen und beiseite stellen.
 12. Die Knödelrolle aus dem Wasserbad heben, das Geschirrtuch entfernen und die Rolle etwas abkühlen lassen.
 13. Die Weißwürste in einem Topf mit heißem Wasser vorbrühen.
 14. Tomaten waschen trocken reiben, putzen und vierteln.
 15. Radieschen putzen, waschen und in Scheiben hobeln.
 16. Folie von der Knödelrolle entfernen, Serviettenknödel in Würfel schneiden.
 17. Übrige 2 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Knödelwürfel in der heißen Butter unter Wenden knusprig braten.
 18. Weißwürste abtropfen lassen, auslösen und in Scheiben schneiden.
 19. Wurstscheiben mit in die Pfanne zu den Knödelwürfeln geben und kurz mitbraten.
 20. Feldsalat, Radieschen und Tomaten mit dem Dressing vermengen. Mit Weißwurst-Gröstel auf Tellern anrichten.
- Tipp: Für den Extra-Crunch den Salat mit knusprigen Brotchips servieren.
Dazu altbackenes dunkles Brot in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Dünn mit Olivenöl bestreichen und mit Meersalz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft: 180 Grad) ca. 5 Minuten kross rösten. Brotscheiben etwas abkühlen lassen, grob zerbröckeln und auf dem Salat anrichten.

Pro Portion: 845 kcal/ 3530 kJ

41 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 66 g Fett