

**Kochen**

**Petra Bühler**

**Dienstag, 28.11.2018**

**Gebratene Kaspresknödel auf glasiertem Spitzkohl mit Friséesalat  
Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

**Zutaten**

**Für die Kaspresknödel**

1 Zwiebel, klein  
1 EL Butter  
1 EL Petersilie, gehackt  
350 ml Milch  
6 altbackene Brezeln  
4 Eier  
4 EL Mehl  
Salz  
Pfeffer  
200 g Bergkäse  
½ Bund Lauchzwiebeln  
etwas Butterschmalz

**Für das bayerisch Kraut**

500 g Spitzkohl  
Salz  
2 EL Butter  
2 EL brauner Zucker  
2 EL heller Aceto-Balsamico  
50 ml Gemüsebrühe  
Pfeffer  
Muskatnuss  
1 EL gehackter Thymian  
2 EL Crème fraîche

**Für das Dressing**

Saft von 1 Orange  
4 EL heller Aceto Essig  
1 EL Honig  
4 EL Walnussöl  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
1 Kopf Friséesalat (Endivie)  
0,5 Kopf Radicchio

**Zubereitung**

1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In 1 EL Butter goldbraun anbraten. Petersilie zugeben, etwas abkühlen lassen.
2. Milch aufkochen. Brezeln in etwa 1 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Milch über die Brezeln gießen, zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen.



3. Zwiebelmix, Eier, Mehl, wenig Salz und Pfeffer zu den eingeweichten Brezelstücken geben.
4. Käse in etwa ½ cm große Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Lauchzwiebelstreifen und Käse ebenfalls zur die Brezelmischung geben und alles locker zu einem weichen, aber formbaren Teig vermischen.
5. Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen flache Knödel formen.
6. Butterschmalz in einer ofengeeigneten Pfanne erhitzen. Die Kaspressknödel darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dann im heißen Backofen ca. 10 Minuten fertig garen.
7. Inzwischen für den glasierten Kohl Spitzkohl putzen, waschen, abtropfen lassen und vierteln. Den Strunk und dicke Blattrippen ausschneiden. Kohl in etwa 2 cm große Rauten schneiden. Reichlich leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Den Kohl darin kurz blanchieren. In kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
8. Butter in einem Topf erhitzen. Braunen Zucker einstreuen und leicht karamellisieren lassen. Essig, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Thymian und den Kohl einrühren. Zugedeckt ca. 5 Minuten sacht köcheln lassen.
9. Für den Salat Orangensaft, Essig, Honig, Walnussöl, etwas Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einem Dressing verrühren. Frisée und Radicchio putzen, abbrausen und abtropfen lassen. Friséesalat in mundgerechte Stücke zupfen. Radicchio in feine Streifen schneiden und nach Belieben heiß abbrausen, damit sich die Bitterstoffe lösen. Abgetropfte Salate unter das Dressing mischen.
10. Kurz vor dem Servieren Crème fraîche unter den Spitzkohl heben, abschmecken.
11. Spitzkohl und je zwei Knödel in vier tiefen, vorgewärmten Tellern anrichten. Salat als Garnitur darauf verteilen. Nach Belieben zusätzlich mit etwas Erbsenkresse oder grüner Kresse garnieren und anrichten.