

**Kochen**

**Timo Böckle**

**Mittwoch, 03.04.2024**

**Serviettenknödel mit wildem Brokkoli in Kräutersoße**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Knödel**

- 140 g Weißbrot (vom Vortag)
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Blätter Bärlauch
- 300 ml Milch
- 4 Eigelb (Größe M)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer, schwarz, geschrotet
- 50 g Butter

**Für Brokkoli und Kräutersoße**

- 800 g Brokkoli, wild oder herkömmlicher Brokkoli
- 3 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 g Sahne oder Milch
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 1 Beet Kresse

**Zubereitung**

1. **Für die Knödel** das Brot in etwa 1 cm große Stückchen schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und in dünne Scheiben schneiden. Bärlauch ebenfalls in sehr fein schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
2. Die Milch in einem Topf aufkochen. Dann die Mischung mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Lauchzwiebeln darin ca. 1-2 Minuten anbraten.
4. Die kochende Milch über die Knödelmasse gießen. Zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen und abkühlen lassen.
5. Die Eigelbe, Lauchzwiebeln, Schnittlauch und Bärlauch zufügen und alles gut vermischen.
6. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen eine Rolle formen (Durchmesser ca. 4 cm). Diese in ein sauberes Küchentuch wickeln und die Enden mit Küchengarn verschließen. Zugedeckt nochmals etwa 5 Minuten ruhen lassen.
7. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Knödel ins kochende Wasser gleiten lassen. Die Temperatur reduzieren und die Knödelrolle sacht ca. 20 Minuten siedend garen.
8. **In der Zwischenzeit Brokkoli** putzen, abbrausen und klein schneiden.
9. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen. Brokkoli darin ca. 1-2 Minuten anbraten. Herausnehmen.
10. Anschließend die übrige Butter zum Bratfett geben. Mehl zufügen und unter Rühren hell anrösten.
11. Gemüsebrühe nach und nach unterrühren, bis eine sämige Soße entsteht.
12. Sahne zugeben und etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
13. Brokkoli wieder zufügen und weitere ca. 2 Minuten garen.
14. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Kresse vom Beet schneiden.
15. Die Knödel aus dem Wasser heben und aus dem Tuch wickeln. Knödel in Scheiben schneiden (nach Belieben noch in etwas Butter braten).
16. Brokkoli mit den Kräutern mischen und erneut abschmecken. Mit den Knödeln anrichten und servieren.



**Tip:** Wenn herkömmlicher Brokkoli verwendet wird, die Röschen in etwas Salzwasser ca. 1-2 Minuten blanchieren. Herausnehmen und kalt abbrausen und anschließend wie im Rezept (Punkt 13) weiter verarbeiten. Das Eiweiß einfrieren oder für Omeletts oder Rühreier verwenden.