

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2021 ▪  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



Christiane Säubert

**Serviettenknödel mit Pilz-Sahne-Sauce und Rote-Bete-Apfel-Salat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Serviettenknödel:**

- 4 altbackene Brötchen vom Vortag  
(2 Roggen, 2 Weizenbrötchen)
- 1 Zwiebel
- 1 Bund glatte Petersilie
- 70 g Butter
- 150 ml Milch
- 3 Eier
- 2 EL Kartoffelmehl
- 100 g Semmelbrösel
- Salz, aus der Mühle

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne in 20 g Butter andünsten. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein schneiden und zu den Zwiebeln geben.

Milch mit restlicher Butter erwärmen, über die Semmelwürfel geben, Zwiebel-Petersilie-Mischung darübergießen und etwas abkühlen lassen.

Eier mit etwas Salz verquirlen, über Semmelmasse geben und verkneten. Bei Bedarf etwas Kartoffelmehl oder Semmelbrösel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frischhaltefolie auslegen, Teigmasse daraufgeben, zu einer Rolle formen und die Enden fest verknoten.

In gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen, das Wasser soll nicht sprudelnd kochen sondern der Knödel soll sich leicht bewegen.

Aus dem Wasser nehmen, Knödel aus der Folie lösen und in dicke Scheiben schneiden.

**Für die Pilz-Sahne-Sauce:**

- 1 Portobello Pilz
- 8 braune Champignons
- 8 kleine Kräuterseitlinge
- 1 Zwiebel
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 EL Butter
- 200 ml Sahne
- 100 ml Gemüsefond
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein schneiden und in Butter in einer Pfanne anschwitzen. Pilze putzen, klein schneiden, zu den Zwiebeln geben und etwas Wasser und Gemüsefond angießen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein schneiden und mit in die Pfanne geben. Aufköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne hinzugeben.

**Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:**

- 1 kleine Kugel Rote Bete
- ½ Apfel
- 2 EL Kräuternessig
- 2 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete und Apfel fein raspeln und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl vermischen und abschmecken.

**Für die Garnitur:** Serviettenknödel und Sauce auf Tellern anrichten. Rote-Bete-Apfel-Salat auf einigen Rote-Bete-Blättern und Wildkräutern anrichten und mit Blüten garniert servieren.

- 2 Rote Bete Blätter
- 1 Handvoll Wildkräutersalat
- Einige Blüten
- Einige Rote-Bete-Sprossen