

Johann Lafer | Gedünstete Pfifferlinge mit Semmelknödel

Pilz-Ragout mit gefüllten Semmelknödeln

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Brötchen, altbackene, ohne Rinde
- 100 ml Milch
- 280 ml Sahne
- 140 g Butter
- 20 g Butter, eiskalt
- 3 Schalotten
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Zucker
- 2 Zwiebeln, rot
- 125 ml Rotwein, trocken
- 125 ml Portwein, rot
- 1 EL Rote-Bete-Saft
- 600 g Pfifferlinge, klein
- 1 EL Distelöl
- 50 g Knollensellerie
- 1 Möhre
- 200 ml Kalbsfond
- 200 ml Sahne
- 1 Bund Liebstöckel
- 1 Limette
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- Muskat

Zubereitung:

Für die Knödel die Brötchen in kleine Würfeln schneiden. Milch, 50 ml Sahne und 50 g Butter erwärmen und auf die Brötchen gießen. Etwa 30 Minuten quellen lassen.

Petersilie fein hacken und Thymian zupfen. 1 Schalotte in kleine Würfel schneiden und in 20 g Butter glasig dünsten. Die Petersilie und 1 TL Thymian darunter mischen, alles zu den Brötchen geben und mit Mehl bestäuben. Die Eier mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen und unter die Brötchenmasse rühren. Nochmals etwa 30 Minuten quellen lassen.

Die roten Zwiebeln würfeln. Den Zucker hellbraun karamellisieren und die Zwiebelwürfel darin kurz rösten. Mit Rotwein unter Rühren ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Portwein, 1 TL Thymian und Rote-Bete-Saft dazugeben. Sirupartig einkochen, dann abkühlen lassen.

Für das Pilz-Ragout die Pfifferlinge putzen und die Stiele kürzen. Sellerie, Möhren und die restlichen Schalotten würfeln. 50 g Butter und Öl zusammen in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten.

Schalotten-, Sellerie- und Möhrenwürfel dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Limette auspressen.

Den Kalbsfond angießen und auf die Hälfte einkochen lassen. 200 ml Sahne hinzufügen und alles nochmals auf die Hälfte einkochen lassen. Die nicht mehr kochende Sauce mit der eiskalten Butter binden. Liebstöckel hacken und hinzufügen. 30 g Sahne schlagen und unterheben. Mit Limettensaft abschmecken und zugedeckt warm stellen.

Das Mehl unter die Knödelmasse mischen. Mit feuchten Händen Knödel von 4 – 5 cm Durchmesser formen. Jeweils eine Mulde hineindrücken, etwas von den Rotweinschalotten hineingeben und die Mulden verschließen. Die Knödel in siedendem Wasser 10 – 12 Minuten garen, bis sie oben schwimmen. Zusammen mit dem Pilz-Ragout anrichten und mit Liebstöckel garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 28.07.2007

Prominente Gäste: Petra Gerster & Bruce Darnell