

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Februar 2020** ▪
„Hüttenzauber“ mit Johann Lafer



Martina Leister

Serviettenknödel-Gröstl

Zutaten für zwei Personen

Für die Serviettenknödel:

200 g altbackene Brötchen
 2 Schalotten
 2 Eier, Größe M
 ½ Bund krause Petersilie
 ¼ Bund Majoran
 70 g weiche Butter
 150 ml Milch
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle

Die Brötchen in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten abziehen und fein würfeln. Petersilie und Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In einer Pfanne 10 g Butter zerlassen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten, Petersilie unterrühren.

Milch erwärmen und mit Salz und etwas Muskat würzen. Heiße Milch und Schalotten, Petersilie und Majoran locker mit den Brotwürfeln mischen. Eier trennen. 40 g weiche Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts aufschlagen. Eigelbe nacheinander dazugeben und zusammen mit der Butter aufschlagen. Eiweiße und eine Prise Salz steif schlagen. Zuerst die Eigelb-Buttercreme mit der Brotmasse mischen, dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Dabei möglichst nicht zu viel rühren, damit der Knödelteig schön locker bleibt.

Knödelteig auf ein mit der restlichen Butter bestrichenes Alufolienstück geben. Fest einrollen, die Enden zusammendrehen. Serviettenknödel in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Dabei mehrfach wenden.

Für das Gröstl:

1 Stange Lauch
 8 Kirschtomaten
 2 kleine säuerliche Äpfel
 200 g Schmand
 2 EL scharfer Feigensenf
 3 EL Butterschmalz
 2 Zweige krause Petersilie
 100 g geräucherter durchwachsener Speck
 100 g Bergkäse, am Stück
 Kümmel, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Schmand mit Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knödel aus dem Wasser nehmen und aus der Alufolie rollen. In Scheiben schneiden. Speck fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz knusprig braten und dann herausnehmen.

2 EL Butterschmalz im Speckfett erhitzen. Knödel darin unter Wenden anbraten. Lauch im erhitzten Schmalz ca. 4-5 Minuten braten. Tomaten, Apfelstreifen und Speck zugeben, kurz mitbraten und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.