

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. September 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Omas Küche 2.0" mit Björn Freitag



Brian Kammerer

Serviettenknödel mit Pfifferlingrahm, Kräuterseitlingen, Petersilien-Öl, Serrano-Chip und Korallen-Hippe

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:

3 Semmel, vom Vortag
50 g Semmelbrösel
½ Zwiebel
2 Eier
200 ml Milch
1 TL mittelscharfen Senf
100 g Blattpetersilie
Neutrales Öl, zum Braten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Semmeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Milch in einem Topf erwärmen, Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Petersilie hacken, alles mit den Eiern, Semmelbrösel und Senf vermengen und zu einem Teig verarbeiten, nach Geschmack salzen und pfeffern und mit ein wenig Muskatnuss verfeinern.

Masse in Frischhaltefolie zu einer „Dicken Wurst“ wickeln, danach in Alufolie wickeln und für ca. 15-20 Minuten in heißem Wasser kochen. Anschließend herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Wenn gewünscht noch kurz mit Öl in der Pfanne anbraten.

Für den Rahm:

150 g Pfifferlinge
200 ml Sahne
100 ml Gemüsefond
1 Schuss Aceto di Balsamico
1 Schuss Kürbiskernöl
½ Bund Thymian
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen und in mundgerechte Stücke zurechtschneiden.

Thymian feinhacken. Pilze kurz scharf in Öl anbraten und mit Gemüsefond und Sahne ablöschen.

Salz, Pfeffer und frischen Thymian zugeben.

Am Ende mit einem Schuss Kürbiskernöl und Balsamico verfeinern.

Für das Petersilien-Öl:

100 g glatte Petersilie
300 ml neutrales Pflanzenöl
1 Schuss Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Öl, Petersilie, Salz, Pfeffer und einen Schuss Kürbiskernöl pürieren und durch ein Sieb passieren. In eine Squeeze Flasche abfüllen.

Für den Serrano-Chip:

2 Scheiben Serrano-Schinken

Serrano-Schinken in einer heißen Pfanne knusprig braten.

Für die Hippe: 120 ml Wasser mit Kräuteröl und Mehl pürieren und anschließend in eine Squeeze Flasche abfüllen und portioniert in einer heißen Pfanne knusprig braten.
120 ml Kräuteröl, von oben
27g Mehl

Für die Kräuterseitlinge: Kräuterseitling in 10 mm Würfel schneiden und kurz aber scharf mit Salz und Pfeffer in der Pfanne anbraten und zur Seite stellen.
1 großer Kräuterseitling
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kresse abzupfen und als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.
2 Farben Shishokresse