

Hier und heute

Gebratene böhmische Knödel mit Pilzragout und Wildkräutersalat

Julia Komp variiert ihre böhmischen Knödel: Sie brät die Scheiben an und serviert sie mit feinem Pilzragout und Wildkräutersalat.

Das Rezept

von Julia Komp

Zutaten für gebratene Knödel

- Butter
- Knödelscheiben (s. Rezept böhmische Knödel)

Zubereitung

Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Knödelscheiben darin anbraten.

Zutaten für das Pilzragout

- etwas Butter
- 400 g Pilze (vorzugsweise Pfifferlinge, ersatzweise Braune Champignons, Shiitake, Austernseitlinge, Buchenpilze, Kräuterseitlinge)
- 2 Schalotten, fein würfeln
- 100g Frühstücks Bacon
- ¼ Knoblauchzehe
- Schnittlauch und Petersilie
- ein Schuss Weißwein
- ein Schuss Gemüsebrühe (Flüssigkeit hängt von Temperatur der Pfanne und Qualität der Pilze ab)
- Sahne nach Geschmack

Zubereitung

Pilze putzen und je nach Größe kleinschneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Feingewürfelten Speck und Schalotten darin anschwitzen. Pilze dazugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Je nach Bedarf mit Gemüsebrühe auffüllen und einreduzieren. Nach Geschmack mit Sahne abrunden. Mit den gebratenen Knödelscheiben anrichten. Schnittlauchröllchen und gehackter Petersilie zum Schluss darüber geben.

Zutaten für den Salat

- 500 g verschiedene Salatblätter (z.B. : Chicorée, Frisée, Endivien, Löwenzahn, Radicchio)

Zutaten für das Dressing

- 60 ml fruchtiger Essig (Himbeere, Kirschessig, Apfelessig)
- 50 ml Nussöl (Walnuss, Haselnuss)
- Salz und Pfeffer
- 1 rote Zwiebel
- Kräuter aus dem Garten (Schnittlauch, Petersilie, Zitronenmelisse, Pimpinelle)

Zubereitung

Salz in Essig auflösen, dann pfeffern. Das Öl langsam mit einem Schneebesen unterrühren.

Hier und heute

The background of the header features a close-up photograph of autumn leaves in shades of yellow, orange, and red, with dark tree branches visible against a soft, light background.

Die Zwiebel feinschneiden und mit dem Salat und dem Dressing vermischen.
Kräuter nach Belieben zufügen.