

Otto Koch

Freitag, 7. Oktober 2011

**Semmelknödel mit Pilzsauce gefüllt und Lauchcreme, Rezept für 2 Personen**

**Zutaten:**

**Für die gefüllten Knödel:**

200 g	gemischte Pilze oder Champignons
1	Schalotte
2 EL	Butter
1 EL	Mehl
50 ml	Fleischbrühe
100 ml	Sahne
etwas	Salz, Pfeffer
2 Stängel	glatte Petersilie
1	kleine Zwiebel
200 g	Brötchen vom Vortag
100 ml	Milch
1 Prise	Muskat
2	Eier
evtl. etwas	Semmelbrösel



**Für die Lauchcreme:**

150 g	Lauch
1	Schalotte
1 EL	Butter
1 TL	Mehl
50 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Sahne
etwas	Salz, Pfeffer

Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Pilze zugeben, anbraten und mit Mehl bestäuben. Mit Fleischbrühe und Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann abkühlen. Aus der Masse tischtennisballgroße Kugeln formen und diese Kugeln in der Gefriertruhe anfrieren lassen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Zuletzt Petersilie untermischen. Die Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch erwärmen und über die Brötchen gießen. Zwiebel zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles gut vermischen. Die Eier verquirlen und ebenfalls untermischen. Die Knödelmasse sollte nicht zu feucht sein, evtl. noch etwas Semmelbrösel untermischen. Aus der Masse Knödel formen und in jeden Knödel je eine vorbereitete Champignonkugel füllen. Die Knödel in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und die Knödel ca. 20 Minuten sieden lassen.

Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Lauch zugeben, kurz anbraten und mit Mehl bestäuben. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit der Sahne auffüllen. Einige Minuten köcheln lassen und abschmecken.

Die Knödel auf Tellern anrichten, halbieren, so dass die Pilzfüllung herauslaufen kann, die Lauchcreme um die Knödel herum angießen.

Pro Portion: 876 kcal / 3665 kJ  
69 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß, 55 g Fett