▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Januar 2024 ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp

Anna Haase

Brezenknödel mit Bergkäsesauce und Pilzgemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die Brezenknödel:
200 g Laugenbrezeln
1 Schalotte
1 Ei
60 ml Milch
Butter, zum Anbraten
¼ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in Butter anbraten. Brezeln in Stücke schneiden. Milch in einem Topf erwärmen und mit den Schalotten über die Brezeln geben. Petersilie fein hacken und mit dem Ei zu der Masse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse gut mit den Händen kneten. Die Masse etwas ruhen lassen.

Mit angefeuchteten Händen kleine Knödel formen und gut festdrücken. Die Knödel im siedenden Salzwasser etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Bergkäsesauce:
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
80 g kräftiger Bergkäse
100 ml Sahne
20 ml Milch
Butter, zum Anbraten
60 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond
½ TL Kümmelsamen
1 EL Maisstärke
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, grob schneiden und mit dem Kümmel in Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und kurz stark aufkochen lassen. Gemüsefond und Sahne hinzugeben und 2 Minuten kochen lassen. Bergkäse reiben und mit einem Schneebesen in die Sauce einrühren. Bei niedriger Hitze ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Stärke mit der Milch verrühren, in die Sauce gießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Pürierstab kräftig pürieren.

Für das Pilzgemüse:
150 g braune Champignons
1 kleine gelbe Paprika
1 kleine rote Paprika
1 Zwiebel
1 Zweig Thymian
Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Pilze putzen und vierteln. Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein schneiden. Öl in der Pfanne erwärmen und zuerst die Zwiebel anrösten. Paprika hinzugeben. Pilze ebenfalls in die Pfanne geben und alles einmal kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Vor dem Servieren nochmals kurz in der Pfanne heiß werden lassen.

Für die Garnitur:
½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch klein schneiden und über die Knödel geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.