



Pilzragout mit Semmelknödel

Pilzragout mit Semmelknödel

250 g Brötchen (vom Vortag)

0.5 Teelöffel Salz

1 Prise(n) Pfeffer

200 ml Milch, lauwarm

3 Eier

1 Handvoll Petersilie

120 g Pfifferlinge

200 g Champignons

100 g Austernpilze

1 Zwiebel

1 Zehe(n) Knoblauch

180 ml Jürgen Langbein Waldpilz-Fond

3 Esslöffel Creme Fraiche

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

Salz, Pfeffer

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Für die Semmelknödel

1.

Brötchen in feine Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer in einen Topf geben. Die Milch erwärmen (nicht kochen) und über das Brot geben. 20 min. stehen lassen.

Danach die Eier und die Petersilie dazugeben und alles mit den Händen zu einer Masse verkneten. 4 große Knödel formen und in kochendes Salzwasser legen. Die Hitze zurückstellen und 20 min. gar ziehen, bis die Knödel an der Oberfläche schwimmen.

Für das Pilzragout

1.

Pfifferlinge, Champignons und Austernpilze putzen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin andünsten. Die Pilze hinzufügen und anbraten.

Anschließend mit dem Fond ablöschen, Creme fraiche und Senf einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Ragout für 15 min. köcheln lassen.

Jeweils 2 Semmelknödel auf einen Teller geben, mit dem Ragout anrichten und nach Belieben mit Petersilie dekorieren.