

Salat von Semmelknödel mit Feldsalat in Tomaten- Bärl ...

Kategorien: Vorspeise, Salat, Knödel

Zutaten für: 4 Personen

250	Gramm	Weißbrot, ohne Rinde
2		Schalotten; fein gehackt
1		Knoblauchzehe; fein gehackt
70	Gramm	Speckwürfel
20	Gramm	Butterschmalz
2	Essl.	Petersilie; fein gehackt
110	ml	Sahne
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2		Eier
1		Eigelb
		Butter zum Bestreichen
30	Gramm	Butterschmalz
4		Bärlauchblätter; in feine Streifen geschnitten
20	Gramm	Butter

FELDSALAT

30	ml	Balsamicoessig
		Zucker
60	ml	Olivenöl
4	Essl.	Tomaten, gewürfelt
3		Rote Zwiebeln; in Streifen geschnitten
2		Knoblauchzehen; fein gehackt
		Salz, Pfeffer
1	Bund	Bärlauch
200	Gramm	Feldsalat; geputzt und gewaschen
		Kerbel; für die Garnitur

Anleitung:

Das Weißbrot in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.

Schalotten, Knoblauch und Speck in Butterschmalz andünsten. Die Petersilie beigeben und mit dem Brot mischen.

Die Sahne erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und dazugießen.

Nun mit den Eiern und dem Eigelb durchkneten.

Eine Klarsichtfolie gut mit Butter einreiben, die Masse in einer länglichen Bahn darauf verteilen und einwickeln. Die Klarsichtfolie mit einem Messer anstechen. Diese Rolle in Alufolie einrollen und in siedendem Wasser 20 - 30 Minuten garen.

Den Knödel aus dem Wasser holen und abkühlen lassen. Auspacken, in Scheiben schneiden und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten.

Von der Flamme nehmen, die Bärlauchblätter und die Butter beigeben und die Knödel damit glasieren.

Feldsalat:

Den Balsamicoessig, Salz und Zucker gut verrühren. Das Olivenöl langsam einlaufen lassen und mit Pfeffer würzen. Mit den restlichen Zutaten verrühren.

Salat von Semmelknödel mit Feldsalat in Tomaten- Bärl ...

(Fortsetzung)

Die Bärlauchblätter in sehr feine Streifen schneiden und unter die Vinaigrette rühren.

Die Knödel mit dem Feldsalat auf Teller verteilen, großzügig mit der Vinaigrette beträufeln und mit Kerbel garnieren.

: O-Titel : Salat von Semmelknödel mit Feldsalat in Tomaten-
Bärlauch-Vinaigrette

Quelle:

Johann Lafer
Fröhlicher Weinberg, Sendung vom 19.4.2002
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann