



UNSER
LIEBLINGS
ORT

Saisonale Rezepte

für den Frühling

mahlundwerk.de

MAHLUNDWERK empfiehlt:



Focaccia Knödel im Wirsingmantel mit Brunnenkresseöl

Focaccia Knödel

150 g	Sauerteig-Focaccia vom Vortag, in grobe Stücke geschnitten
300 g/ml	Milch
50 g	Butter
40 g	fein geschnittene Schalotten
80 g	fein gewürfelte Champignons
2	Eier
8	große Wirsingblätter, blanchiert
Salz und weißer Balsamico (<i>nach Geschmack</i>)	

Brunnenkresseöl

50 g	Brunnenkresse
50 g/ml	Olivenöl
50 g/ml	Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Focaccia Knödel | Die Milch aufkochen und heiss über die Focciastücke giessen, gut umrühren und nach 10 Minuten wiederholen. Die Focaccia soll eine gleichmässige Masse sein. Die Butter in einer Pfanne erhitzen bis sie bräunlich wird (Nussbutter), die Pfanne vom Herd ziehen. Champignons und Schalotten dazu geben, umrühren und etwas salzen. Über die eingeweichte Focciamasse geben und vermischen. Die Eier kurz mit dem Schwingbesen anschlagen und zur Focciamasse geben, alles gut verrühren und mit Salz und weißem Balsamico abschmecken. Die blanchierten und trockenen Wirsingblätter halbieren, pro Portion auf einer Frischhaltefolie leicht überlappend platzieren. Die Focciamasse auf je einer Seite der Wirsingblätter wie eine Wurst platzieren. Zusammenrollen, dass die Wirsingblätter die Masse kompakt umschliessen. Jede Rolle fest in Frischhaltefolie und anschliessend kompakt in Aluminiumfolie einwickeln, 10 bis 15 Mal mit einer Nadel einstechen. Im Steamer bei 95 °C Dampf während 25 Minuten garen, bis 82 °C Kerntemperatur erreicht ist. Aus der Folie lösen.

Brunnenkresseöl | Die Brunnenkresse mit dem Öl fein mixen. Langsam auf 90 °C erhitzen und durch ein Passiertuch/Kaffeefilter in eine Schüssel auf Eiswasser passieren. Das Brunnenkresseöl kann direkt verwendet werden. Am besten hält es sich, wenn man es in einen Spritzbeutel füllt und über Nacht im Kühlschrank aufhängt, damit sich das Öl vom Restwasser trennt. Dann einfach den Spritzbeutel unten aufschneiden und die Flüssigkeit herauslassen bis zum Öl, dieses dann in ein sauberes Schraubglas abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

unser-lieblingsort.de

Rezept: Focaccia Knödel im Wirsingmantel mit Brunnenkresseöl – Seite 1 von 2



UNSER
LIEBLINGS
ORT

Saisonale Rezepte

für den Frühling

mahlundwerk.de

MAHLUNDWERK empfiehlt:



Focaccia Knödel im Wirsing- mantel mit Brunnenkresseöl

Brunnenkressesauce

60 g Lattich- oder Gurkensaft
100 g Crème fraîche
50 g/ml Rahm
50 g/ml Brunnenkresseöl
Salz, weißer Balsamico und Zitronensaft
(nach Geschmack)

Champignoncrème

250 g Champignons
50 g Butter
70 g Crème fraîche
15 g Milch
Salz und weißer Balsamico (nach Geschmack)
etwas Olivenöl

Zubereitung:

Brunnenkressesauce | Lattich- oder Gurkensaft mit Crème fraîche und Rahm auf 40 °C erhitzen und langsam das Brunnenkresseöl einmischen. Mit Salz, weißem Balsamico und Zitronensaft abschmecken.

Champignoncrème | Die Champignons vierteln und in Olivenöl anbraten bis sie eine dunkelbraune Farbe haben, etwas salzen und sobald sie weich sind mit der Butter, Crème fraîche und Milch fein mixen/pürieren. Mit Salz und weißem Balsamico abschmecken.

Anrichten | Die Focaccia Knödel portionieren und kurz anbraten oder im Ofen erhitzen. Einen tiefen Teller mit der Champignoncrème ausstreichen, einen Knödel darauf platzieren, die Brunnenkressesauce an der Seite an-giessen und mit Sauerteigbrotchips und Brunnenkresse dekorieren.