

Predigtstuhl Restaurant: Brezen-Weißwurst-Knödel mit Gemüse und Senfschaum

Das brauchen vier Knödelfans:

100 g Laugenstangen

10 ml Milch

200 g Weißwurstbrät

4 EL kalte Milch

Cayennepfeffer, Zitronenschale

Petersilie

2 Eier

Gemüse

150 g Karotten

150 g gelbe Karotten

2 EL Butter

¼ ausgekratzte Vanilleschote

1 Scheibe Ingwer

100 ml Geflügelbrühe

Salz, Pfeffer

Senfschaum

125 ml Gemüsebrühe

125 g Sahne

je 1 EL scharfer Senf

10 g Butter, Salz

So wird's gemacht:

1. Von den Laugenstangen das Salz entfernen. Die Stangen in ½ cm große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch erhitzen, über die Brezenwürfel gießen und abkühlen lassen.
2. Das Weißwurstbrät mit der Sahne in einer Schüssel glatt rühren. Mit etwas Salz, je 1 Prise Muskatnuss und Cayennepfeffer, der Zitronenschale und der Petersilie verrühren.
3. Das Weißwurstbrät mit den Eiern zu den eingeweichten Brezenwürfeln geben und alles gut mischen.
4. Zwei Bogen Alufolie ausbreiten und mit je 1 Blatt Frischhaltefolie belegen. Die Knödelmasse halbieren und je eine Hälfte längs auf den Folien verteilen. Die Masse zuerst in Frischhaltefolie

wickeln, dann in Alufolie wie eine Wurst (à etwa 5 cm Durchmesser) zusammenrollen und die Enden fest zusammendrehen. In einem großen Topf Wasser zum Sieden bringen und die Knödelrollen 20 bis 30 Minuten darin ziehen lassen.

5. Die Karotten in ca. 1 cm breite und 3 cm lange Stifte schneiden. Mit Butter in einer Pfanne anbraten. Mit der Geflügelbrühe ankochen. Vanilleschote, Ingwer zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Gemüsebrühe, Sahne und Senf aufkochen, gut einkochen lassen. Butter zugeben, mit Salz abschmecken und mit dem Pürierstab zu einer schaumigen Sauce mixen.