

Gerichte der Saison

– mit Wolfi Knote



Hähnchenbrust mit Serviettenknödel und Pfifferlingen aus dem Bayerischen Wald

Einkaufsliste (für 4 Personen):

- 600 g kleine Pfifferlinge
- 2 Zwiebeln, 1 Knoblauch, 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel (Kreuzkümmel)
- ¼ l Sahne, Butter
- 2 mittlere Netzmelonen
- 12 Kirschtomaten
- Salate der Saison – Sorten nach Geschmack, z.B. Chicorée, Acker, Kresse, Romana etc.
- Räucherspeck v. Hällischen Landschwein (erhältlich bei Metzger Mornhinweg in der Ziegelstr.)
- Hähnchenbrüstchen, Sesam oder gehackte Nüsse
- Himbeerdressing: 2 Eigelb, Senf, Nußöl, Himbeeressig, Zucker, Salz, Pfeffer, frische Himbeeren
- Serviettenknödel: 500 g fein geschnittenes Knödelbrot, 4 Eier, ca. ¾ l Milch, Butter, 2 Zwiebeln, Petersilie, Muskat, Salz, Pfeffer, 1 Küchentuch, Salzwasser



Zubereitung

Himbeerdressing

Eigelb und Senf, Salz, Pfeffer, Zucker nach Geschmack, langsam mit Walnußöl aufrühren
Himbeeressig dazugeben, frische Himbeeren andrücken, unterrühren und abschmecken.
Die Salatsauce sollte etwas sämig sein und auf dem Salat napieren.



...wichtig: das Öl langsam einrühren -
sonst gerinnt die Sauce...

Salat mit Pfifferlingen in Melonenstern mit Himbeerdressing

Melone sternförmig halbieren, Kerne entfernen, mit Parisienne-Ausstecher oder kleinem Löffel Melonenfleisch Kugelartig ausstechen.



Salat in die Melonenhälfte stecken, mit Ackersalat u. Kresse füllen, mit Kirschtomaten, Melonenkugeln u. gebratenen Pfifferlingen ausgarnieren u. mit Himbeerdressing überziehen.



Serviettenknödel

Die Milch erhitzen, langsam über das Brot gießen, um die Festigkeit zu kontrollieren, Gewürze u. Eier untermengen, die fein gehackte Zwiebel in etwas Butter anschwitzen u. mit der gehackten Petersilie kräftig in die Masse einkneten – in der Schüssel glattstreichen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.



Dann die Masse in Geschirrtuch rollen – die Enden abbinden u. ca. 45 Minuten in reichlich Salzwasser wallend ziehen lassen.

In dicke Scheiben schneiden u. mit der Pfifferlingsauce servieren.

...Sollten Serviettenknödel übrig sein - kein Problem, diese sind 2-3 Tage im Kühlschrank haltbar.

In Scheiben schneiden, anbraten, als Beilage oder mit Ei rösten und mit Salat geniessen.



Pfifferlingrahmsauce

Speckwürfel in etwas Butter anschwitzen, in feine Würfel geschnittene Zwiebel u. Knoblauch zugeben. Farbe nehmen lassen, Pfifferlinge dazugeben, mit gehackter Petersilie bestreuen. Mit Salz, Pfeffer u. Kreuzkümmel würzen u. mit Sahne, Creme fraiche oder Sauerrahm ablöschen – kurz aufwallen lassen.



...Achtung beim Säubern der Pilze - Vitamine und Geschmacksträger sind wasserlöslich - daher bei starker Verschmutzung trocken abbürsten u. nur kurz waschen...

Hähnchenbrustfilet

Das Hühnerbrüstchen mit Salz u. Pfeffer würzen – nach belieben mit Sesam oder gehackten Nüssen panieren (der nussige Geschmack rundet das Fleisch zu den Pfifferlingen ab). In einer Pfanne mit Öl (Rapsöl) bei nicht zu großer Hitze 12 – 15 Minuten garen.



Zu Pfifferlingen passen auch andere Fleischsorten wie Schwein, Rind und natürlich Wild aller Art.

Auch die Kombination mit Fisch ist sehr schmackhaft – z.B. gebratenes Lachsfilet oder Seeteufel eignen sich ausgezeichnet.

Beim Kochen ist Phantasie gefragt. Daher seien Sie Mutig und kreieren Sie Ihre eigene Variation!



Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Wolfsknote