



Brezenknödel mit Weißwurst und Radieschen

Zutaten für 4 Portionen

2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 150 g Laugenbrezen, 2-3 Stängel glatte Petersilie, 2 EL Butter, 100 ml Milch, 2 Eier, 8 große Radieschen, 4 Weißwürste, 1 Bund Schnittlauch, 1-2 Handvoll kleine Salatblätter, 1 EL süßer Senf, 4 EL Traubenkernöl, 1 EL Weißweinessig, Salz, Pfeffer, 50 g Butterschmalz

Zubereitung

Für die Brezenknödel Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Brezen in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen fein hacken.

Die Butter zerlassen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Petersilie kurz mit anschwitzen. Die Milch angießen und einmal aufkochen, dann alles über die gewürfelten Brezen geben.

Reichlich Wasser bis zum Siedepunkt erhitzen. Die Knödelmasse in Form einer Rolle auf Frischhaltefolie verteilen, fest einrollen und dabei rechts und links gut verschließen. Die Rolle mehrmals fest in Alufolie eindrehen und im siedend heißen Wasser ca. 30 Minuten garen.

Inzwischen die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Weißwürste pellen und in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Einige Halme zum Garnieren beiseitelegen. Den Rest in feine Röllchen schneiden. Die Salatblätter waschen und trocken tupfen.

Den Senf mit Traubenkernöl und Weißweinessig in einer großen Schüssel verrühren. Schnittlauchröllchen, Radieschen und Weißwurstscheiben untermischen. Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Knödelrolle aus dem Wasser heben, auswickeln und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Knödelscheiben darin 3-5 Minuten von beiden Seiten goldbraun backen. Knödelscheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen, halbieren und mit jeweils einem Salatblatt belegen. Auf jede Knödelscheibe einige Radieschen- Wurstscheiben stapeln und mit einem kleinen Holzspieß feststecken. Mit beiseitegelegtem Schnittlauch garnieren.