



Kartoffel-Serviettenknödel mit Rahmpfifferlingen

Zutaten für die Serviettenknödel:

- 500g Kartoffeln
- 1 Ei
- 1 Schalotte
- 2 EL Kartoffelmehl
- 6-8 Stängel Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 2 Stiele frischer Majoran
- 30g Speckwürfel
- 1 EL Butter
- Muskatnuss
- Backpapier & Alufolie

Zutaten für die Rahmpfifferlinge:

- 500 g Pfifferlinge, geputzt
- 2-3 Stiele Thymian
- 2 EL Öl
- 1 Schalotte
- 300 ml Gemüse- oder Rinderbrühe
- 100 ml Sahne
- 1 EL Soßenbinder



Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale in einen Topf mit Wasser aussetzen. Einen Teelöffel Salz und 2 Stiele Majoran hinzugeben und die Kartoffeln garkochen. Wenn Sie weich sind abschütten und kurz ausdampfen lassen.

In der Zwischenzeit die Schalotte für die Kartoffel-Serviettenknödel schälen und kleinschneiden. Die Petersilie waschen, abschütteln und ebenfalls klein schneiden. In einer Pfanne die Speckwürfel geben und ca. 1-2 min braten lassen, so das die Speckwürfel noch nicht ganz glasig sind. Die Schalotten Würfel hinzugeben und nun so lange braten, bis die Schalotten Würfel glasig sind. Zum Schluss die Petersilie hineingeben und alles gut durchmischen.

Die etwas ausgedampften Kartoffeln mit Schale in eine Kartoffelpresse geben und in eine Schüssel durchdrücken. Die Schale bleibt in der Presse zurück. Dann die Speckmischung mit eine guten Prise Muskatnuss, dem Ei, Kartoffelmehl, Salz und Pfeffer zur Kartoffelmasse geben und gut vermischen.

Ein Stück Alufolie auslegen und ein gleichgroßes Stück Backpapier auf die Arbeitsfläche geben. Die Serviettenknödelmasse hineingeben und mit den Händen zu einer langen Rolle formen. In das Backpapier fest einwickeln und mit Alufolie nochmals umwickeln. Nun einen passenden Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die Serviettenknödelrolle hineingeben und ca. 35 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Pfifferlinge zubereiten. Die Schalotte schälen und klein würfeln. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Pfifferlinge mit den Schalotten und dem frischen Thymian anschwitzen. Dabei die Pfanne immer wieder schwenken. Nach ca. 5 Minuten die Pfifferlinge in eine Schale geben und kurz auf die Seite stellen. In der Pfanne die Brühe hineingeben und kurz aufkochen lassen. 2 Esslöffel von den Pfifferlingen in ein hohes Gefäß geben und mit etwas Brühe (nicht alles) auffüllen. Nun mit einem Pürierstab die Pfifferlinge gut pürieren und zurück in die Pfanne geben. Die Brühe gut umrühren. Den Soßenbinder in einer Tasse mit etwas Wasser anrühren und in die Brühe geben, kurz aufkochen lassen, bis es andickt und mit Sahne etwas verfeinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Pfifferlinge aus der Schüssel hinzugeben und etwas geschnittene Petersilie einrühren. Nun sollte es eine cremige Soße mit Pfifferlingen sein.

Die Kartoffel-Serviettenknödel aus dem Topf holen, auswickeln und in Scheiben schneiden. Mir waren Sie etwas zu blass, deswegen habe ich Sie noch in etwas Butter goldbraun angebraten. Auf einem Teller mit der Pfifferlingsrahmsauce anrichten und genießen.