

Semmelknödel mit Champignonsauce



Für die Semmelknödel:

6 Stück Semmeln vom Vortag oder

300g Semmelwürfel

220 ml Milch

1 großen EL Butter

3 Schalotten

1 TL Steinsalz aus Österreich

3 mittelgroße Bio-Eier

1 - 2 EL Mehl

1 TL < Himalaya Salz

Für die Champignon-/Schwammerl-/Pilzsauce:

70 g Butter

4 Schalotten

1000 g Schwammerl (helle und dunkle Champignons, Eierschwammerl/Pfifferlinge, Steinpilze, Rotkappen, ...)

250 ml Schlagobers/Sahne

1/2 TL Österreichisches Alpensalz

1/2 TL BIO Gemüsebrühe (von Königssalz)

Etwas Tiger-Pfeffer/schwarzen Malabar Pfeffer

Etwas Petersilie und Liebstöckel

Etwas Kala Namak/Blacksalt/Schwarzsatz aus Indien

Zubereitung der Semmelknödel:

Erhitzen Sie bitte die Milch. Falls sie alte, trockene Semmeln haben, schneiden Sie diese währenddessen in Würfel, ansonsten können Sie aber auch Semmelwürfel vom Supermarkt oder Bäcker verwenden. Übergießen Sie die gewürfelten Semmelstücke nun mit der erhitzten Milch und achten Sie darauf, dass alle etwas von der Milch abbekommen. Es sollten alle Würfel aufgeweicht sein, aber die Milch darf keinesfalls mehr zusehen sein oder tropfen! Falls Sie das Gefühl haben, es fehlt ein wenig Milch, können Sie noch vorsichtig ein wenig hinzugeben. Bitte passen Sie nur auf, dass Sie nicht zu viel Milch erwischen!

Schmelzen Sie die Butter in einer Pfanne, schneiden Sie die Schalotten sehr, sehr fein, und dünsten Sie diese in der Butter an, bis sie eine goldbräunliche Färbung erhalten. Mengen Sie die Schalotten, einen TL Österreichisches Alpensalz, Ihre drei Eier und das Mehl unter die Semmel-Milch-Mischung und kneten Sie das Ganze erst mit einem Kochlöffel (wegen der heißen Schalotten!!!) und danach gut mit Ihrer Hand durch!

Decken Sie den Knödelteig nun mit einem Teller/einer Folie luftdicht ab und lassen Sie ihn ein wenig ruhen.

Erhitzen Sie das Wasser für die Knödel in einem großen Topf und mengen Sie diesem 1 TL Himalaya Salz bei. Formen Sie die Knödel bitte mit feuchten Händen, geben Sie diese ins kochende Wasser und achten Sie darauf, dass das Wasser nicht mehr kocht, sondern nur noch leicht köchelt. Lassen Sie das Ganze nun für etwa 15 Minuten oder ein wenig mehr mit halb geschlossenem Deckel köcheln.

Zubereitung der Champignon-/Schwammerl-/Pilzsauce:

Säubern Sie die Champignons/Pilze/Schwammerl gut (ohne sie zu waschenn denn diese saugen das Wasser auf, wie Schwämme) und schneiden Sie diese in Scheiben. Erhitzen Sie die Butter in einer Pfanne und dünsten Sie die fein geschnittenen Schalottenwürfelchen darin bitte an, bis sie sich goldbräunlich färben. Mengen Sie die Champignons/Schwammerl/Pilze bitte unter und lassen Sie diese zugedeckt bei mittlerer Temperatur für etwa eine viertel Stunde köcheln. Ergänzen Sie dies mit dem Schlagobers/der Sahne und schmecken Sie es bitte mit 1/2 TL Österreichisches Alpensalz, 1/2 TL Bio-Gemüsebrühe und etwas schwarzem Malabar Pfeffer ab. Lassen Sie die Sauce nun noch bei höherer Hitze für etwa 5 Minuten köcheln (ohne Deckel) und einreduzieren, bis sie angenehm sämig geworden ist.

Putzen Sie in der Zwischenzeit die Petersilie und den Liebstöckel und zerkleinern Sie beides. Die Kräuter mischen Sie bitte erst direkt vor dem Anrichten unter die Champignon-/Schwammerl-/Pilzsauce.

Das herrliche Kala Namak Salz mengt man entweder direkt nach den Kräutern unter oder man bietet es seinen Gästen direkt bei Tisch als finalisierendes Salz (Finishing Salt) an, sodass jeder seine Speise damit nach Belieben veredeln kann.