

Knödel à la Cordon bleu mit Pilzen, Erbsen und Meerrettich-Sauce

Zutaten für 2 Personen:

FÜR DIE KNÖDEL

350 g Brot / Brötchen / Brezel vom Vortag
2 Eier
250 ml Milch
1 große Kartoffel, gekocht
1 EL Mehl
etwas Blattpetersilie, gehackt
Muskat, Salz, Pfeffer
2 Scheiben Kochschinken
2 Scheiben Gouda
2 Eier
Mehl
Semmelbrösel
Pflanzenöl zum Braten.

FÜR DAS ERBSEN-PILZ-GEMÜSE

200 g TK-Erbsen
1 EL Butter
½ Schalotte
100 ml Gemüsebrühe
Salz, etwas brauner Zucker und Pfeffer
etwas Petersilie
Erbsensprossen / Minze
3 große Kräuterseitlinge
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
Schnittlauch, frisch gehackt

FÜR DIE MEERRETTICHSAUCE

1 EL Zwiebel
½ Schalotte
100 ml Milch
100 ml Sahne
1 EL Sahne-Meerrettich
etwas frischen Meerrettich
1 kleines Lorbeerblatt, Piment



Zubereitung

Brötchen oder Brot in feine Würfel schneiden. Milch mit etwas Muskat erhitzen und über die Brotwürfel geben. Kartoffel stampfen und mit den Brotwürfeln, Petersilie, Mehl und Eiern zu einer Masse verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus dieser Masse 4 Kugeln formen und auf einem bemehlten Brett leicht ausrollen. Auf je zwei Kloßscheiben Gouda und Schinken legen. Die zweite Kloßscheibe drauflegen und ringsherum verschließen. Die Knödelscheiben zuerst in Mehl, dann in verquirlten Eiern und Semmelbrösel wenden.

Die Knödel in Öl von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

In einem kleinem Topf Butter schmelzen und darin die fein gehackten Schalotten ohne Farbe anschwitzen. Erbsen gefroren zugeben und mit Brühe ablöschen. Den Sud etwa um einen Drittel reduzieren. Mit Gewürzen abschmecken und zum Schluss etwas frisch gehackte Petersilie untermengen.

Pilze in grobe Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Pilze darin mit Farbe anbraten und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas frisch gehackten Schnittlauch dazugeben.

Schalotte fein würfeln und in schäumender Butter anbraten. Lorbeerblatt, Piment, Milch und Sahne angießen und etwas einkochen lassen. Sahne-Meerrettich dazugeben und mit einem Pürierstab aufmixen.

Den Knödel à la Cordon bleu in die Mitte des Tellers legen. Pilze und Erbsen abwechselnd um den Knödel anrichten. Die Sauce um das Gemüse träufeln. Mit Erbsensprossen oder frisch gehackter Minze bestreuen.