

Rezept

Bergkäseknödel mit Jägerschnitzel und Pilzragout

Zutaten für 4 Personen:

Für die Knödel

5 altbackene Semmel
0,1 l Milch
2 Schalotten, geschält
50 g Parmaschinken
1 EL Butter
2 Eier
150 g Bergkäse, gerieben
1 EL gehackte Pinienkerne
1 EL getrocknete Tomaten, gewürfelt
Etwas Blattpetersilie, gehackt
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Pilze

300 g Pfifferlinge oder gemischte Pilze
1 Schalotte, geschält
½ Knoblauchzehe
1 EL Butter
0,1 l Weißwein
0,2 l Sahne
Saft von ½ Zitrone
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Jägerschnitzel

4 Scheiben gute Jagdwurst à 150 g
Mehl
Paniermehl
2 Eier
Keimöl

Zubereitung:

Brötchen in 1 cm große Würfel schneiden. Milch erhitzen und darüber gießen. Schalotten und Parmaschinken in Würfel schneiden. Butter erhitzen und Schalotten und Parmaschinken darin anschwitzen. Alles zusammen mit Eiern, Petersilie, Pinienkernen, Bergkäse und getrockneten Tomaten vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit nassen Händen aus dem Teig golfballgroße Knödel formen. Salzwasser knapp zum Sieden bringen und Knödel darin 10 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen für die Sauce Pfifferlinge von Schmutzpartikeln befreien. Knoblauch abziehen. Pilze, Zwiebeln und Knoblauch würfeln.

Butter erhitzen und Pfifferlinge, Zwiebeln und Knoblauch darin kräftig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Sahne dazugeben und einkochen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Die Jagdwurst zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und mit Semmelbröseln panieren. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei mittlerer Temperatur knusprig braten.

Anrichten:

Knödel abtropfen lassen, auf vorgewärmte Teller verteilen und Pilze dazugeben. Das Jägerschnitzel darauflegen und mit Petersilie bestreuen.