

ORF



Eierschwammerl mit böhmischen Knödeln und Miso-Dressing

Köchin: Rezept von Sous-Chefin Darina Pastrnakova, Das Traunsee, Traunkirchen
Darina kocht mit Starkoch Lukas Nagl

Zutaten:

Rahm-Eierschwammerl Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg Eierschwammerl (Pfifferlinge)
- 100 g Butter
- 1 große Zwiebel
- 250 g Obers
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- etwas gemahlener Kümmel
- einige Esslöffel Madeira

Böhmische Knödel Zutaten:

- 500 g griffiges Mehl
- 1 Ei
- 125 ml lauwarme Milch
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 EL Öl
- 21 g Germ

Miso-Dressing mit Blütensalat Zutaten:

- 4 Römersalat-Herzen
- Essbare Blüten und frische Kräuter zum Garnieren

Für das Dressing:

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

- 70 g Apfelmus
- 1 TL scharfer Senf
- 100 g helles Miso
- 50 g Zucker
- 40 g Apfelessig (nach Belieben etwas mehr)
- etwas Distelöl

Zubereitung:

Rahm-Eierschwammerl

1. Die Eierschwammerl sorgfältig putzen und in Stücke schneiden. Die Eierschwammerl sollen trocken sein.
2. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen, bis sie leicht nussbraun ist.
3. Die Schwammerl darin gut anrösten.
4. Zwiebel fein würfeln, zugeben und kurz mitrösten.
5. Mit Obers aufgießen und einige Minuten köcheln lassen, bis die Sauce cremig ist.
6. Mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Kümmel und etwas Zitronensaft abschmecken.
7. Mit Madeira ablöschen.
8. Zum Schluss die gehackte Petersilie einrühren.

Böhmische Knödel

1. Germ in der lauwarmen Milch-Wasser-Mischung auflösen, Zucker und Öl zugeben. Das Wasser soll Körpertemperatur haben.
2. Mit Mehl, Ei und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig zugedeckt ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Anschließend zu länglichen Stangen formen und nochmals etwa zehn Minuten rasten lassen.
5. Die Knödelstangen bei Dampf 15–20 Minuten garen.
6. Nach dem Garen kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und servieren.

Miso-Dressing mit Blütensalat

1. Alle Zutaten für das Dressing in einem Mixer fein aufmixen, bis eine glatte, cremige Sauce entsteht.
2. Die halbierten Römervalat-Herzen damit marinieren.
3. Mit Blüten und frischen Kräutern anrichten.

Anrichten:

Die cremigen Rahm-Eierschwammerl auf Tellern anrichten, dazu die in Scheiben geschnittenen böhmischen Knödel reichen. Den Blütensalat mit Miso-Dressing separat servieren.