

Flüsse der Genüsse

Tiroler Zopfbraten auf Morchelrahmsauce mit Serviettenknödel, Spinatserviettenknödel und herzhaftem Gemüsebouquet

Für 4 Personen

Zutaten

ca. 250 g Schweinsfilet, ca. 250 g Puten- oder Hühnerfilet, ca. 250 g Rindsentrecôte (Rücken)

Gemüsebouquet: 4 schöne Brokkoliröschen, 4 schöne Karfiolröschen, 8 Stück Karottenstifte (in kleine Stiften geschnitten), 8 Stück Kohlrabistifte, 8 Stück Zucchinischeiben, 8 Stück Kirschtomaten

Morchelrahmsauce: ¼ l Rahmsauce, 60 g Morcheln, 2 cl Calvados

Serviettenknödel: 250 g Knödelbrot, 4 ganze Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, gehackte Petersilie, etwas Mehl zum Bestauben (ca. 50 g) und 3/8 l Milch, 150 g Blattspinat fein gehackt.

Zubereitung

Serviettenknödel:

Knödelbrot mit Mehl bestauben und mit den Eiern, Gewürzen und Milch vermischen.

Die Hälfte der Masse mit Blattspinat mischen und in einer Serviette zu einer Stange formen und ca. ½ Stunde in Wasser sieden und dann in Scheiben schneiden.