

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Almschottenknödel mit Mangoldgemüse

Koch: Manfred Stefaner

Zutaten

(für 4 Personen, 12 kleine Knödel)

Für die Almschottenknödel

- 300 g geräucherter Almschotten
- 3 Eier
- 3 EL Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für das Mangoldgemüse

- 500 g Mangold
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Almbutter
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- 100 g Almbutter
- 100 g geriebener Gailtaler Almkäse
- Almhymian
- Lavendel

Zubereitung

1. Für die Almschottenknödel den geräucherten Almschotten fein zerbröseln und mit den Eiern und Semmelbröseln gründlich vermischen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und die Masse 5-10 Minuten ziehen lassen.
2. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen etwa 12 kleine Knödel formen. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Knödel im sanft siedenden Wasser 10 Minuten ziehen lassen.
3. Für das Mangoldgemüse den Mangold waschen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Almbutter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Den Mangold dazugeben und unter gelegentlichem Rühren dünsten, bis er zusammengefallen und bissfest ist. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Garnitur die Almbutter in einer kleinen Pfanne zerlassen und bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Den Gailtaler Almkäse fein reiben.
5. Zum Schluss das Mangoldgemüse auf flachen Tellern anrichten und jeweils drei Knödel daraufsetzen. Das Gericht mit der gebräunten Almbutter übergießen und mit geriebenem Gailtaler Almkäse, Almhymian und Lavendel verfeinern.