

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**

Fotocredit: Simeon Baker



## **Flaumiger Frittatenknödel mit schnellem Schwammerlragout**

**Koch: Philipp Stohner**

### Zutaten

(4 Personen)

Für die Knödel

- 500 g Palatschinken vom Vortag
- 150 g Butter (zimmerwarm)
- 4 Eier
- frischer Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für das Schwammerlragout

- 300 g frische Schwammerl – nach Saison (Eierschwammerl, Steinpilze oder Champignons)
- 100 g Shiitake Pilze (ohne Stiel)
- 1 Schalotte
- 150 ml Hühnerbrühe
- 100 ml Sahne
- 2 EL Butter
- dunkler Balsamico Essig
- Salz

Quelle: ORF extra

- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- gemahlene Senfkörner

Für die Garnitur

- 1 EL frisch gezupfter Zitronen-Thymian
- 1 TL frisch gezupfter Majoran

## Zubereitung

**1.** Für das schnelle Schwammerlragout zuerst die Schwammerl und die Shiitake Pilze putzen und in die gewünschte Form schneiden. Anschließend sehr scharf in einer Pfanne in etwas gebräunter Butter anschwitzen. Nun die Schalotte in feine Würfel schneiden, diese mit den Schwammerln mitschwitzen, mit einem Schuss dunklen Balsamico Essig ablöschen und einkochen lassen.

**Tipp:** Um die Schwammerl vom Schmutz zu befreien, sollte man sie nicht waschen. Stattdessen kann man sie in eine Schüssel geben und mit etwas Mehl bestreuen und so überschüssigen Schmutz abreiben.

**2.** Währenddessen für die Knödel die Palatschinken vom Vortag einrollen und in grobe Frittaten schneiden. Dann die zimmerwarme Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen und das Eigelb unterheben (= Butterabtrieb). Das Eiklar separat mit einer Prise Salz zu Eischnee aufschlagen.

**3.** Nun die Masse mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Etwas Schnittlauch feinschneiden und unterheben. Nun die feingeschnittenen Palatschinken sowie den Eischnee locker unterheben und die Masse in Frischhaltefolie zu einer Rolle formen. Die Rolle danach in Alufolie einpacken und in einem Topf mit siedendem Wasser etwa 20 Minuten garen.

**4.** Die in Balsamico Essig eingekochten Schalotten nun mit der Hühnerbrühe und der Sahne aufgießen und einkochen lassen. Sobald eine Bindung entstanden ist die Pilze wieder hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Geröstete und gemahlene Senfsaat runden das Ragout perfekt ab.

**5.** Nach dem Garen die Knödel-Rolle auskühlen lassen, auspacken und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne in etwas Butter goldgelb anbraten.

**6.** Zum Schluss das Schwammerlragout in einem tiefen Teller anrichten und eine Knödel-Scheibe daraufsetzen. Das Gericht mit frischem Majoran und Zitronen-Thymian garnieren, servieren und genießen.