

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Simeon Baker



Zsaumgelegter Knödel mit Huchen, Kohlrabi-Kürbis-Gemüse und in Salz eingelegtem Eidotter

Koch: Emanuel Weyringer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Fisch

- 400 g Huchen-Filet (entgrätet & gehäutet)
- Salz

Für den Nudelteig

- 200 g Hartweizengrieß
- 2 g Salz
- 5 Eidotter
- 2 Eier
- Olivenöl
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Zwiebeln

- 250 g Zwiebeln
- 20 ml Weißweinessig
- 10 g Kristallzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 10 g Rosinen
- 10 g Pinienkerne

Quelle: ORF extra

- 30 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Für das Gemüse

- 50 g Kohlrabi
- 50 g Kürbis (nach Belieben)
- Salz
- Kristallzucker
- Filets von ½ Orange
- 2 EL Olivenöl
- Saft von einer Orange
- Pflanzenöl zum Anbraten
- etwas geriebener Ingwer

Für die gesalzenen Eidotter

- 4 Eidotter
- 150 g Salz
- 30 g Kristallzucker

Für die Mohnbutter

- 100 g Butter
- 10 g gerösteter Mohn
- Kristallzucker
- Salz
- Zimtpulver

Für die Garnitur

- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den Nudelteig den Hartweizengrieß auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde machen. Dann das Salz, die Eidotter, die Eier und ein paar Tropfen Olivenöl in die Mulde geben und die Zutaten langsam von innen nach außen mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen dann in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten kühlstellen.

2. Danach den Teig wieder herausnehmen, auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Nudelholz etwa 0,5-1 mm dünn ausrollen. Die Teigplatte anschließend in 20x20 cm große Quadrate schneiden und diese danach in einem Topf in reichlich gesalzenem Wasser 30 Sekunden köcheln lassen, dann herausheben, kalt abschrecken und mit einem Tuch trockentupfen.

3. Für die Zwiebeln die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, dann mit dem Weißweinessig ablöschen, die in dünne Streifen geschnittenen Zwiebeln, den Kristallzucker, den Zitronensaft, die Rosinen, die Butter sowie etwas Salz und Pfeffer begeben und bei schwacher Hitze zirka 8 Minuten dünsten lassen.

4. Nun die vorgekochten Nudel-Quadrate mittig mit etwas Zwiebel-Masse füllen. Den geputzten Huchen in 8 Stücke schneiden, leicht salzen und je 2 Stück davon auf die Zwiebel-Masse legen. Die Seitenränder des Teiges wie ein Paket nach unten einklappen und die Nudel-Taschen entweder 5 Minuten im Dampfgarer dämpfen oder in einem Bambus-Dampf-Korb über Wasserdampf garen.

5. Für das Gemüse den Kohlrabi und den Kürbis schälen, in dünne Streifen schneiden und diese kurz in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl anbraten. Währenddessen die Orange filetieren und die Filets in kleine Würfel schneiden. Die Orangen-Würfel und das angebratene Gemüse in eine Schüssel geben und etwas frischen Ingwer hineinreiben. Dann etwas Olivenöl, Salz, Kristallzucker und Orangensaft mit einem Schneebesen in einer Schüssel zu einer emulgierenden Marinade anrühren und das Gemüse damit marinieren.

6. Für die gesalzenen Eidotter das Salz und den Kristallzucker in einer Schüssel vermengen und die Eidotter damit bedecken. Die Eidotter danach für 20 Minuten kühlstellen und anschließend vorsichtig herausnehmen und im kalten Wasser von der Salzmischung lösen.

Tipp: Je länger die Eidotter in der Salz-Zucker-Mischung bleiben, umso härter werden sie. Länger eingelegte Eidotter kann man anschließend mit einer feinen Reibe über Gerichte wie z.B. ein Beef Tatar reiben.

7. Für die Mohnbutter die Butter in einer Pfanne zergehen lassen, bis sie nussbraun ist. Dann durch ein Sieb in eine Schüssel abseihen und mit dem gerösteten Mohn, einer Prise Kristallzucker, etwas Salz und Zimtpulver vermengen.

8. Zum Schluss je einen „zsaumgelegten Knödel“ mittig in einem tiefen Teller anrichten, das Kohlrabi-Kürbis-Gemüse darauf geben, einen gesalzenen Eidotter daraufsetzen und die Mohnbutter angießen. Das Gericht mit frischem, feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.