

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Überbackene Kaspessknödel und Paradeiserragout mit Oliven und sommerlichem Blattsalat

**Köch:innen: Richard Rauch & Petra Scharzenberger**

### Zutaten

(12 Stück)

#### Für die Kaspessknödel

- 1 Zwiebel
- 300 g würziger Bergkäse
- 1 Bund Petersilie
- 30 g Butter
- 200 g Milch
- 300 g Semmelwürfel
- 3 Eier
- 50 g Butterschmalz zum Braten
- 100 g geriebenen Bergkäse zum Gratinieren

#### Für das Paradeiserragout mit Oliven

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 500 g bunte Cocktailtomaten
- 2 EL Rohrzucker
- 50 ml Weißweinessig
- 1 TL Salz

Quelle: ORF extra

- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 30 g schwarze Oliven

#### Für den Salat

- bunte Blattsalate (Radicchio, Häuptelsalat...)
- 2 Paradeiser
- 4 Radieschen
- Essig nach Belieben
- Pflanzenöl

#### Für die Garnitur

- Gartenkresse
- gehackte Petersilie

#### Zubereitung

1. Für die Kaspressknödel zuerst die Zwiebel in feine und den Bergkäse in grobe Würfel schneiden und die Petersilie hacken.

2. Dann die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebel darin glasig anrösten. Anschließend mit der Milch aufgießen und alles kurz aufkochen lassen.

3. Währenddessen die Semmelwürfel, den Bergkäse, die Petersilie und die Eier in eine große Schüssel geben und mit der warmen Milch-Butter-Zwiebel-Mischung übergießen. Alles gut vermengen und danach einige Minuten ziehen lassen.

4. Aus der Knödel-Masse nun Laibchen formen und diese in einer Pfanne in heißem Butterschmalz beidseitig goldbraun ausbacken. Danach die Kaspressknödel in eine feuerfeste Form legen, den geriebenen Bergkäse darüber streuen und die Knödel im Rohr bei 180° C Umluft zirka 5 Minuten gratinieren.

5. Für das Paradeiserragout mit Oliven die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Diese in einem großen Topf in dem Olivenöl anschwitzen. Die bunten Cocktailtomaten halbieren und dazugeben. Das Ragout mit Rohrzucker, Salz, Cayennepfeffer und Lorbeerblättern würzen, mit dem Weißweinessig ablöschen und langsam auf dem Herd für etwa 20 Minuten köcheln lassen.

6. In der Zwischenzeit die Oliven entkernen, in Spalten oder Würfel schneiden und ins Ragout geben.

**Tipp:** Um das Ragout haltbar zu machen, einfach in ein 1/2 Liter Einmachglas füllen, verschließen, auf ein Blech stellen und fingerdick kochend heißes Wasser auf das

Blech gießen und bei 130° C Ober/Unterhitze eine Stunde ziehen lassen. Alternativ bei 95° C für 45 Minuten im Dampfgarer garen, danach auskühlen lassen.

7. Für den Salat die Blattsalate waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Paradeiser vierteln und in dünne Scheiben schneiden und die Radieschen ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Essig und Pflanzenöl marinieren.

8. Zum Schluss die überbackenen Kaspressknödel auf einem flachen Teller anrichten und den sommerlichen Blattsalat in einer kleinen Schüssel dazu servieren. Das Gericht mit frischer Gartenkresse und gehackter Petersilie garnieren.