KNÖDEL MIT EI

mal anders...

Zutaten (für ca. 4 Portionen)

300 g	altbackenes Brot
1	kleine Zwiebel
150 ml	Milch
3 EL	Sauerrahm
2	Eier
	Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie
	neutrales Pflanzenöl
	etwas braune Butter
25 g	Schnittlauch
100 g	Sonnenblumenöl (erhitzbar)
4	frische Eier
	etwas Essig
2-3 EL	Senfkörner
25 ml	Apfelessig
25 ml	Apfelsaft
	etwas Zucker oder Honig (nach Geschmack)

Zubereitung

Serviettenknödel
Zwiebel in feine Würfel schneiden, in Öl glasig anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Brot in Würfel schneiden, mit der restlichen Zutaten vermengen und gut würzen. Die Knödelmasse durchziehen lassen, danach zu einer ca. 5 cm dicke Stange rollen, in Frischhalte- und Alufolie wickeln und 30-40 Minuten dämpfen bzw. ziehen lassen. Nach dem Auskühlen in gewünschte Scheiben schneiden und in etwas Öl und brauner Butter anbraten.

Schnittlauchöl
Schnittlauch, Öl und etwas Salz fein aufmixen, auf max. 100°C erhitzen und durch ein feines Sieb seihen. Den Rückstand („Trester“) zum Abschmecken der Senfkörner weiterverwenden.

pochierte Eier
Eier einzeln in eine kleine Schale oder Tasse schlagen – Dotter muss unbeschädigt bleiben – und langsam in simmerndes Wasser (mit etwas Essig) gleiten lassen. Nur 2 - 3 Eier gleichzeitig für ca. 4 - 5 min pochieren und mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser nehmen.

eingelegte Senfkörner
Essig, Apfelsaft und Zucker aufkochen und die Senfkörner ca. 5 Minuten darin leicht köcheln. Körner abseihen, in ein sterilisiertes Einmachglas geben, mit der Flüssigkeit auffüllen und zugeschraubt auf dem Kopf stehend erkalten lassen. Sollte am Besten schon einige Tage davor gemacht werden und ist gut haltbar.

Anrichten
Kohlrabisalat mit Maiwipferlessig | geschmorte Zwiebel | Röstzwiebel | gebeizter Eidotter