

Hier und heute



Bärlauchknödel mit Bärlauchpesto und Frühlingskräutern

Bärlauch passt besonders toll zu Knödeln. Olaf Baumeister bereitet seine fluffigen Bärlauchknödel ähnlich wie Semmelknödel zu. Dazu gibt's feines Bärlauchpesto und marinierte Frühlingskräuter.

Das Rezept

Bärlauch-Semmelknödel mit Bärlauchpesto und marinierten Frühlingskräutern

(von Olaf Baumeister für zwei Portionen)

Zutaten Semmelknödel

- 200 g Brötchen vom Vortag (entspricht ca. 4 Brötchen)
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Bärlauch, fein gehackt
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- 2 x 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- ggf. Semmelbrösel

Zubereitung

Die Brötchen in Würfel von etwa 2 cm Kantenlänge schneiden.

Die Zwiebel schälen, fein würfeln, in einem Esslöffel Butter glasig anschwitzen und zu den Brötchenwürfeln geben. Die Milch erhitzen, zu den Brötchenwürfeln geben und alles vermengen.

In der Zwischenzeit einen tiefen Topf mit Salzwasser aufkochen. Die Eier, Bärlauch sowie Petersilie zu der Brötchenmasse geben und alles mit Salz, Pfeffer und frischer Muskatnuss abschmecken. Wenn die Masse zu cremig ist, mit etwas Semmelbröseln zu einer festen, formfähigen Masse mischen.

Daraus kleine Knödel formen und in das kochende Salzwasser geben. Das Wasser mit den Knödeln noch einmal aufkochen lassen und bei kleiner Temperatur so lange ziehen lassen, bis die Knödel oben schwimmen. Den zweiten Esslöffel Butter in einer Pfanne leicht bräunen, Semmelbrösel dazugeben und die fertigen Knödel darin schwenken.

Zutaten Bärlauchpesto

- 200 g Bärlauch
- 200 ml kaltgepresstes Rapsöl
- 2 EL Walnüsse, geröstet
- 2 EL Parmesankäse oder regionaler gereifter Schafskäse
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Bärlauch waschen, von groben Stielen befreien, trocken tupfen und zusammen mit den restlichen Zutaten in einem Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pesto hält gekühlt mehrere Tage und lässt sich auch sehr gut einfrieren.