

KASPRESSKNÖDEL MIT BÄRLAUCHSCHAUM UND SAUTIERTEM SAUERKRAUT

(für ca. 4 Personen)

Zutaten Knödel

- 200g Weißbrot entrindet und gewürfelt
- 30g Butter
- 40g Scharlotten
- 130g Bergkäse (würziger Käse)
- etwas Mehl
- 1/8 l lauwarme Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie
- 3 Eier
- Butterschmalz zum Braten

Zutaten Bärlauchschaum

- 4 Scharlotten
- 40g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 cl Weißwein
- 1 l Gemüse- oder Geflügelfond
- 1/2 l Obers
- Salz, Pfeffer
- 2 El Creme fraîche
- 1 El Mascarpone
- Bärlauch

Zutaten Weißkraut

- 1 El Kristallzucker
- 200g gewürfeltes Weißkraut
- 8cl Weißwein
- Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel ganz
- Kerbel

Zubereitung Kaspressknödel

Butter mit fein geschnittenen Scharlotten goldgelb anbraten und zum Brot geben. Dann in feine Würfel geschnittenen Käse, Mehl, die lauwarme Milch und die Gewürze begeben.
Zum Schluß die Eier untermengen. Die Masse in kleine Laibchen formen und in Butterschmalz langsam goldgelb braten.

Zubereitung Bärlauchschaum

Scharlotten und Knoblauch in Butter langsam gelbgold rösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Geflügel- bzw. Gemüfefond aufgießen, den Rahm begeben und unterrühren.
Das Ganze kochen lassen, um zirka die Hälfte reduzieren lassen. Mit einem Pürierstab mixen und durch ein feines Sieb passieren. Creme fraîche, Mascarpone und Bärlauch (je nach Geschmack) in die Rahmsauce einmischen.

Zubereitung Weißkraut

Zucker karamellisieren - Weißkraut begeben und mit Weißwein ablöschen, würzen und leicht kochen lassen. Nicht zu weich kochen.
Zum Schluß den gehackten Kerbel begeben.

GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT

Familie Achhorer | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

