

ESSZIMMER's  
Bärlauch-Serviettenknödel  
mit  
pochiertem Landei  
und  
gebackenem Lauch

für 4 Personen

Bärlauch-Serviettenknödel

250 g trockenes Brot, grob gehackt  
1 Bund frischer Bärlauch  
1 Zwiebel  
1 Bio-Ei  
400 ml Milch  
Salz & Pfeffer  
Muskatnuss

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Rapsöl anschwitzen, mit Milch aufgießen. Einmal aufkochen und auf das Brot geben – ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Den Bärlauch waschen, in feine Streifen schneiden und zur Brot-Milch Mischung geben. Diese mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss das Ei hinzufügen, alles gut durchmischen. Die Masse auf eine Serviette geben und fest einrollen. Den Knödel in siedendem Salzwasser ca. 40 Minuten gar ziehen lassen.

TIP: Den Knödel am Vortag machen. So kann er auskühlen und lässt sich besser in Scheiben schneiden.

Pochiertes Landei

4 Eier  
Rapsöl  
4 Weckgläser mit Schraubverschluss  
Salz

Die Weckgläser innen mit etwas Öl beträufeln und mit einem Tuch ausreiben. In jedes Glas ein Ei aufschlagen, vorsichtig hinein gleiten lassen, mit dem Deckel verschließen. Einen Topf mit Wasser füllen, sodass die Gläser beim Hineinstellen bis zur Hälfte bedeckt sind. Die Eier 15 Minuten bei siedendem Wasser pochieren. Danach werden sie vorsichtig mit einem Messer aus dem Glas gelöst und etwas gesalzen.

Gebackener Lauch & Lauch Milch

1 Stange Lauch  
500 ml Rapsöl  
150 ml Milch  
Salz

Das Öl in einen Topf geben und erhitzen. Das Grüne vom Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Wenn das Öl heiß ist, diese darin ca. eine Minute frittieren. Mit einer Schaumkelle raus nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen, salzen. Das Weiße vom Lauch fein schneiden, salzen und in einem kleinen Topf mit der Milch aufgießen. Mit einem Milchschaumer aufschäumen.

Anrichten

Eine Scheibe vom Bärlauch Knödel in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Diesen auf einen Teller setzen und das pochierte Landei darauf legen. Mit gebackenem Lauch ausgarnieren und die geschäumte Lauchmilch angießen. Zum Schluss etwas Allgäuer Parmesino auf das Gericht reiben.

BON APPETIT!