



Kernölnocken | Pilze | Kürbis | Schnittlauchsoße | Bergkäse (Rezept für 4 Personen)

von Nana Klenk , Siedepunkt Restaurant & Lehrwerkstatt, Ulm

Kernölnocken:

250g Milch
100g Butter
150g Mehl
5 Eier
Salz
Kürbiskernöl
Neutrales Pflanzenöl
Butter
Salz

Milch und Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Masse aufkochen lassen und das Mehl auf einen Schwung hinzugeben und alles gut verrühren. Nun die Masse im Topf „abbrennen“. Das bedeutet den Herd auf Mittlere Stufe stellen und die Masse so lange rühren, bis sie zusammenhält, sozusagen ein Teig entsteht und sie einen Glanz bekommt. Die Masse wird leicht am Boden des Topfes ansetzen.

Achtung: Falls Fett austritt, den Topf sofort vom Herd nehmen.

Die Masse abkühlen lassen. Sobald sie etwas mehr als handwarm ist, können die Eier nacheinander untergerührt werden.





Tipp:

Das nächste Ei erst hinzugeben, wenn das vorherige vollkommen vom Teig aufgenommen wurde. Zum Schluss Kürbiskernöl hinzugeben, bis der Teig eine schöne grüne Farbe erhält.

Wasser in einem Topf aufkochen lassen, salzen und wenn er kocht auf die Stufe 2 oder 3 stellen. Den Teig in Nocken formen und ins Wasser geben. Nocken für ca. 10- 15 Minuten gar ziehen lassen. Auf ein Blech geben, etwas Öl dazu geben, mit Klarsichtfolie bedecken und auskühlen lassen.

Vor dem Servieren die Nocken bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit Rapsöl goldbraun anbraten. Zum Schluss mit Salz würzen und etwas Butter hinzugeben.





Pilze:

250 -500g Pilze der Saison
Salz
Pfeffer
1 Bund Frühlingslauch
1-2 Zweige Thymian
Butter
Neutrales Pflanzenöl

Pilze nach Bedarf putzen. Hierzu den Dreck mit einem kleinen Messer abmachen. Und nach Wunsch etwas kleiner schneiden. Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Und den Thymian fein hacken.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin scharf anbraten. Sobald die Pilze angebraten sind, den geschnittenen Frühlingslauch hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Butter und Thymian hinzugeben.

Kürbis:

1 kleiner Hokkaido Kürbis
1 Stück Butter
Salz
Pfeffer
Zucker
1-2 Zweige Thymian

Kürbis halbieren, die Kerne entfernen und den Kürbis in Spalten schneiden. Die Spalten auf ein Backblech geben, Butter, Thymian, Salz und Zucker darüber geben und im vorgeheizten Ofen bei 140°C für ca. 20 Minuten garen, bis er schön weich ist.





Schnittlauchsoße:

- 1 Schalotte oder Zwiebel
- 1 Schuss Weißwein
- 350ml Brühe
- 125ml Sahne
- 1 Becher Crème Fraîche
- Mondamin
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- 1 Lorbeerblatt
- Muskat
- Neutrales Pflanzenöl
- 1 Bund Schnittlauch

Schalotte oder Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf etwas Öl erwärmen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und den Wein vollständig verkochen lassen. Anschließend Brühe und das Lorbeerblatt hinzugeben und aufkochen lassen. Sahne hinzugeben und mit Zitronensaft, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals zum Kochen bringen und mit Mondamin abbinden. Schnittlauch fein schneiden. Kurz bevor man anrichtet, die Soße erwärmen, das Lorbeerblatt herausnehmen, die Crème Fraîche untermixen und den Schnittlauch darunter rühren.

Bergkäse:

- 1 Stück Bergkäse

Bergkäse auf einer Reibe reiben.





Vollendung:

Die Kernölnocken bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit Rapsöl goldbraun anbraten. Zum Schluss mit Salz würzen und etwas Butter hinzugeben.

Die Pilze in einer Pfanne scharf anbraten. Sobald die Pilze angebraten sind, den geschnittenen Frühlingslauch hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Butter und Thymian hinzugeben.

Die Schnittlauchsoße erwärmen.

Die Brandteignocken und Pilze vermengen und in die Teller aufteilen. Schnittlauchsoße darüber geben und die Kürbisspalten aufteilen. Zum Schluss Bergkäse darüber geben und genießen.

