

Shiitake-Knöderl mit Spargelragout

4 Personen

Menge	Zutaten
500 g	Bauertopfen
70 g	Dinkelvollkornmehl
70 g	Polenta (Maisgrieß)
2 Stk	Eier
150 g	Shiitake von GutBehütet oder 15 g getrocknete Shiitake
20 g	Frühlingszwiebel (das grüne davon)
3 EL	Rapsöl
1 TL	Pilzsalz von GutBehütet
	Pfeffer
400 g	Spargel weiß
2 EL	Rapsöl
2 EL	Frühlingszwiebel gehackt (das weiße davon)
1 EL	Weizenmehl
125 ml	Schlagobers
50 ml	Weißwein oder Spargelsud
	Salz, weißer Pfeffer

Frühlingszwiebelgrün fein schneiden, Shiitake ohne Strunk fein würfeln. In einem Topf Rapsöl erhitzen und die Frühlingszwiebel und die Pilze bei niedriger Temperatur garen. Vom Herd nehmen. Topfen, Mehl, Maisgrieß, Eier in eine Rührschüssel geben, salzen und pfeffern, und mit den Shiitakes vermischen. Für 30 min. kühl rasten lassen.

In der Zwischenzeit den Spargel schälen, bei den Enden ca. 1 cm wegschneiden. Den Spargel sodann in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Das weiße vom Frühlingszwiebel fein hacken. Die Spargelstücke in Salzwasser bissfest kochen und abschöpfen.

Für die Knödel Salzwasser in einem großen Topf leicht zum Kochen bringen. Aus der Masse Knödel formen (am besten mit feuchten Händen) und ins Salzwasser geben. Rund 10 Minuten ziehen lassen – bis sie an die Oberfläche kommen.

In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen, das Frühlingszwiebelweiß darin anschwitzen, Mehl darüber stäuben, und mit Schlagobers und Wein aufgießen. Etwas einkochen lassen und die abgetropften Spargelstücke dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Knödeln anrichten.

