

Gaumenfreuden von pikant bis süß

Knödel machen glücklich!

Dass die runden Bällchen weit mehr als nur eine Sättigungsbeilage sind, beweisen Hans Bauer und Sandra Leitner in diesem Buch. Darin brilliert der Knödel in seiner Rolle als Hauptdarsteller. Die raffinierten Rezepte lassen die Herzen aller Knödelfans höherschlagen. So schmeckt Glückseligkeit!

Hegt man einen großen Wunsch, kommt manchmal Kommissar Zufall zu Hilfe und sorgt dafür, dass der Traum wahr wird. So erging es Sandra Leitner und Hans Bauer aus Regensburg. Das Paar arbeitet in der Medienbranche und kocht leidenschaftlich gern. Als ihrem Freund, einem Verleger, der Autor für ein Knödelbuch absprang, kam die Gelegenheit für Hans und Sandra. „Unser Freund erinnerte sich daran, dass ich quasi in der Küche einer bayerischen Traditionswirtschaft aufgewachsen bin und bereits als kleiner Junge bis zu 250 Knödel am Tag gedreht habe“, erzählt Hans Bauer.



Hans Bauer und Sandra Leitner sind absolute Knödelspezialisten

Schon lange wollte das Paar ein Kochbuch schreiben, daher fiel der Vorschlag für den Autor einzuspringen, sofort auf fruchtbaren Boden. „Plötzlich war Druck dahinter“, erinnert sich Sandra Leitner. „Das brauchten wir! Mit Feuereifer erstellten wir ein Konzept, suchten unsere besten Rezepte aus und entwickelten ganz neue Kreationen.“

Unser Ehrgeiz war, kein gewöhnliches Knödelbuch zu produzieren. Davon gibt es schon genug. Statt als schnöde Beilage sollten unsere Knödel zum Star auf dem Teller werden.“ Ein Jahr tüftelten die beiden an Rezepten, probierten viel aus, verwarfen und überlegten neu. Nicht einmal von einem Wasserschaden im Haus ließen Hans und Sandra sich abhalten. Dennoch packten den Agenturchef kurz vor Drucklegung Zweifel. Er wachte nachts schweißgebadet auf. „Lass uns das Projekt stoppen“, bat er seine Lebensgefährtin. Wir können froh sein, dass sie es nicht getan haben, denn herausgekommen ist ein liebevoll gestaltetes Kochbuch mit sensationell guten Knödelerzepten. Alles an dem Werk haben Sandra Leitner und Hans Bauer selbst gemacht: Rezepte, Fotos, Zeichnungen, Grafik und Text. Nach einer kleinen Erholungspause sitzen sie jetzt sogar an einem zweiten Buch und verraten: „Auch das wird wieder sehr modern und etwas großformatiger.“



Kochen ist ihre Leidenschaft

Die Autoren Sandra Leitner und Hans Bauer besitzen ca. 1000 Kochbücher und besuchen Kochkurse bei Sterneköchen. Daher wollten sie in ihrem ersten eigenen Kochbuch nicht die üblichen Knödelstandards präsentieren, sondern der Knödel selbst sollte schon eine Geschmacksexplosion sein. Rote-Bete-Knödel und 64 weitere, oft fleischlose Rezepte überzeugen mit kreativen und superleckeren Beilagen. „Knödellust“, SüdOst Verlag, ISBN: 978-3-955877767, 24,90 €

Pfifferlingknödel mit Lauch, gelber Tomatensoße und Trüffelschaum

Zutaten für ca. 6 Knödel

Pfifferlingknödel:

- ◆ 60 g Butter
- ◆ 90 g Zwiebeln
- ◆ 100 g geräucherte Speckwürfel
- ◆ 150 g Pfifferlinge
- ◆ 250 g Knödelbrot
- ◆ 100 g Frischkäse
- ◆ 1 Ei
- ◆ 2 EL Petersilie, fein geschnitten
- ◆ 1 EL Sauerrahm
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ Muskat

Lauchgemüse:

- ◆ 400 g Lauch
- ◆ 100 g Butter
- ◆ 200 ml Weißwein
- ◆ 1 EL Zucker
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ Thymian

Gelbe Tomatensoße:

- ◆ 500 g gelbe Tomaten
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 2 Knoblauchzehen, klein schneiden
- ◆ 2 Scheiben Ingwer, klein schneiden
- ◆ 4 EL Weißwein
- ◆ 2 EL Crème fraîche
- ◆ Salz
- ◆ 1 TL Zucker

Trüffelschaum:

- ◆ 200 ml Milch
- ◆ 2 EL Sahne
- ◆ 1 EL gutes Trüffelöl
- ◆ 1 Prise Salz

Cocktailtomaten:

- ◆ Cocktailtomaten
- ◆ etwas Butter
- ◆ Salz
- ◆ 1 Prise Zucker

1 Pfifferlingknödel: Zwiebeln klein würfeln und zusammen mit den Speckwürfeln in der Hälfte der Butter anschwitzen. Pfifferlinge klein würfeln und in der restlichen Butter anschwitzen und leicht salzen. Zwiebeln, Pfifferlinge, Speck und alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse 1 Stunde kalt stellen. Teig abstechen und zu Knödeln formen.



2 Knödel im Salzwasser gar ziehen lassen oder im Dampfbackofen bei 90 bis 100 Grad ca. 25 Minuten dämpfen. Im Backofen kann man die Knödel ebenfalls zubereiten. Zusammen mit den Knödeln eine Schale mit kochendem Wasser in den Ofen stellen und bei 100 Grad in circa 25 Minuten fertig garen.

3 Lauchgemüse: Den gewaschenen Lauch zuerst in 6 bis 7 cm lange Stücke und dann längs in schmale Stifte schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen, Lauch dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Thymian würzen. Ca. 5 Minuten leicht schmoren, ohne dass der Lauch Farbe annimmt. Weißwein dazugießen und auf die Hälfte einkochen lassen.

4 Gelbe Tomatensoße: Die Tomaten in 4 Würfeln schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen, Knoblauch und Ing-

wer darin anschwitzen und zusammen mit den Tomaten köcheln lassen. Mit Weißwein aufgießen und etwas einreduzieren lassen. Crème fraîche dazugeben und alles zusammen in einem Mixer fein pürieren. Die Soße mit Salz und Zucker abschmecken.

5 Trüffelschaum: Die Milch mit der Sahne aufkochen, das Trüffelöl einrühren und mit dem Pürierstab oder einem Mixer aufschäumen und leicht salzen.

6 Cocktailtomaten: Etwas Butter in einem Topf aufschäumen, die Cocktailtomaten halbieren und zufügen. Mit etwas Salz und einer Prise Zucker würzen, ein paar Minuten durchschwenken.

7 Anrichten: Lauchgemüse auf den Teller geben. Den Knödel auf das Gemüse legen und mit Tomatensoße und den geschmorten Cocktailtomaten anrichten.



Basilikum-Ricotta-Knödel mit Tomatenmus und gerösteten Pinienkernen

Zutaten für ca. 5-6 Knödel

Basilikum-Ricotta-Knödel:

- ◆ 40 g Basilikum
- ◆ 250 g Ricotta
- ◆ 1 TL Zucker
- ◆ 60 g Parmesan, gerieben
- ◆ 75 g Mehl
- ◆ 1 Eigelb
- ◆ 60 g Semmelbrösel
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer

Weißer Tomatensoße oder Tomatensuppe:

- ◆ 1 kg Tomaten
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 150 g Schmand
- ◆ 100 ml Sahne
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ Zucker
- ◆ Gin

Zusätzlich:

- ◆ Pinienkerne
- ◆ Basilikum
- ◆ Olivenöl

1 Knödel: Basilikum und Ricotta in einem Mixer pürieren. Zusammen mit den anderen Zutaten zu einem Knödelteig verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig für mindestens 1 Stunde kalt stellen. Knödelteig abstechen und zu Knödeln formen. Sollte der Teig zu weich sein, etwas Semmelbrösel unter den Teig rühren, bis er fest genug ist. Probeknödel formen und in Salzwasser ziehen lassen. Sobald er nach oben steigt ist er fertig gegart.

2 Tomatensoße oder -suppe: Tomaten, Olivenöl und Knoblauch in einem Mixer 2 Minuten auf höchster Stufe pürieren. Ein Passier- oder Mulltuch in ein Sieb

legen. Püree hineinfüllen. Die Flüssigkeit am besten über Nacht in eine Schüssel abtropfen lassen. Man erhält etwa 600 ml klaren Tomatensaft. Schmand und Sahne unter den Tomatensaft rühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Gin abschmecken. Das Tomatenpüree in einen Topf umfüllen, erwärmen, würzen und Nocken davon abstechen.

3 Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten.

4 Anrichten: Den Knödel auf einen Teller legen und Tomatenpüree anrichten. Mit Pinienkernen bestreuen und mit Tomatensoße nappieren. Mit Basilikumblättern und ein paar Tropfen Olivenöl garnieren.

5 Alternativ: Knödel in einen Suppenteller legen, Soße anschütten, Nocken zufügen, mit Pinienkernen und Olivenöl garnieren.

Mandel-Briocheknödel mit Kürbis-Mandarinenragout

Zutaten für ca. 5 Knödel

Knödelteig:

- ◆ 2 Eigelbe
- ◆ 2 PK Vanillezucker
- ◆ 30 g Zucker
- ◆ 30 g Butter, flüssig
- ◆ 50 g Marzipan
- ◆ 100 g Quark, ausgedrückt
- ◆ 1/4 Tonkabohne, gerieben
- ◆ 1/2 Limette, Abrieb
- ◆ 150 g Brioche, angetrocknet
- ◆ ggf. Semmelbrösel

Mandelhülle:

- ◆ 80 g Mandeln, klein gehackt
- ◆ ca. 10 Mandarinen
- ◆ 200 g klein geschnittene Kürbiswürfel (Hokkaido)
- ◆ 300 ml Weißwein
- ◆ 60 g Zucker
- ◆ 1 Limette, Saft und Frucht

- ◆ 10 g Ingwer
- ◆ 1 Messerspitze Zimt
- ◆ Zesten von Mandarine und Limette

1 Knödelteig: Eigelbe, Vanillezucker und Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Flüssige Butter, Marzipan, Quark, Tonkabohne sowie Limette dazugeben und glatt rühren. Brioche klein schneiden, unterheben und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Mindestens 1 Stunde kühl stellen. Falls der Teig nicht fest genug ist, etwas Semmelbrösel unterheben. Von der Masse Teig abstechen und zu Knödeln formen. In gesalzenem Zuckerwasser gar ziehen lassen. Die Knödel in den gehackten, gerösteten Mandeln wälzen.

2 Mandelhülle: Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht rösten.

3 Kürbis-Mandarinenragout: Von 2 Mandarinen und der Limette die Schale fein abschälen und in ganz feine Streifen schneiden (Zesten). 4 Mandarinen schälen, in ihre Spalten teilen und die weißen Fasern vom Fruchtfleisch entfernen. Mandarinenpalten zur Seite legen.

4 Kürbiswürfel, Weißwein, Zucker, Limettensaft und -frucht in einen Topf füllen. Den Ingwer klein schneiden und mit dem Zimt ebenfalls in den Topf geben. Alles zusammen ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit dabei auf die Hälfte einkochen. Die restlichen 6 Mandarinen auspressen und den Saft zu den Kürbiswürfeln in den Topf schütten. Wiederum auf die Hälfte der Flüssigkeit einkochen. Die Zesten hinzufügen und mitkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Mandarinenpalten unterheben, gut durchschwenken und anrichten.

