



Steinpilz-Mango-Salat mit Hähnchenbrust

Zutaten:

600 gr. Steinpilze
300 gr. Hähnchenbrust
1 Mango
200 gr. gekochte Kartoffeln in Würfeln
2 gekochte Eier
2 Scheiben Pumpernickel
1 Chilischote
etwas Koriander, ersatzweise Petersilie
1 rote Zwiebel, in Ringen
Saft und Abrieb einer Limette
Butter, Öl
Salz, Pfeffer
1 gestoßene Wacholderbeere

Zubereitung:

Die Mango in mundgerechte Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Eier in Scheiben schneiden und dazugeben.
Die Steinpilze in Stücke schneiden und in Butter und Öl anschwitzen. Zwiebeln und Kartoffeln ebenfalls in Butter und Öl anrösten. Alles zu der Mango geben.
Die Chili in Ringe schneiden. Zusammen mit dem Limettensaft und dem Limettenabrieb zu den Salatzutaten geben.
Koriander (ersatzweise Petersilie) sowie die gestoßene Wacholderbeere hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.
Den Pumpernickel in Würfel schneiden. Den Salat anrichten und mit den Pumpernickelwürfeln garnieren.

Dessert: Zwetschgenknödel

Zutaten:

Für die Knödel:

500 gr. mehlig kochende Kartoffeln
20 gr. weiche Butter
40 gr. Grieß
40 gr. Speisestärke
75 gr. Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
4 Pflaumen, entkernt
Semmelbrösel
Zucker und Zimt zum Bestreuen

Für das Zwetschgenragout:

500 gr. Zwetschgen
3-4 EL Puderzucker
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen und mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Mehl, Grieß, Stärke, Butter und 1 Prise Salz hinzugeben. Das Ei hineinschlagen. Alles gut vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Daraus 4 Knödel formen, jeweils in die Mitte eines Knödels 1 entkernte Zwetschge einarbeiten. Eventuell kann man in die Mitte jeder Zwetschge noch einen Würfelzucker einlegen. Achtung: Die Zwetschge darf nicht mehr zu sehen sein! Wasser aufkochen und die Klöße 20-25 Minuten darin ziehen lassen. Inzwischen für das Ragout die Pflaumen entkernen und vierteln. Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Pflaumen darin einige Minuten erwärmen und mit Zitronensaft abschmecken. Die Semmelbrösel in Butter anrösten und die fertigen Knödel darin wenden. Mit dem Ragout anrichten und mit Zimt-Zucker bestreut servieren.



***Guten Appetit wünschen Joffrey Streit und
Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!***