

Aufgetischt - Das Mühlviertler Hochland

Grammelknödel mit Rahm-Radialat

Von Thomas Hofer/Koch „Bergergut“

für 2 PERSONEN

GRAMMELKNÖDEL-FÜLLE

160 g ausgelassene und gehackte Grammeln,
35 g Weißbrotcroûtons,
45 g Zwiebeln (würfelig geschnitten, angeschwitzt),
7 g Knoblauch (würfelig geschnitten, angeschwitzt),
5 g fein gehackte Petersilie,
1 g gemahlener Kümmel,
3 g Salz,
1 g Majoran

ERDÄPFEL-TEIG

500 g Erdäpfel (gekocht, geschält und gepresst),
je 70 g Maisstärke und Mehl,
60 g Dotter,
90 g Butter,
Salz,
Muskatnuss (gemahlen)

RAHM-RADISALAT

300 g Bierrettich (geschält),
3 EL Sauerrahm,
1 EL Rapsöl,
1/2 TL Kümmel, Salz, 1 Prise Zucker

Für die Fülle alle Zutaten gut vermischen, ausformen und evtl. einfrieren. Für den Teig Erdäpfel mit Mehl und Stärke mischen. Die restlichen Zutaten zügig einarbeiten und sofort verarbeiten. Teig 1 cm dick ausrollen und in ca. 5 cm große Kreise ausstechen. Teigscheiben mit Grammelknödel-Fülle belegen und zu Knödeln formen. Im leicht wallenden Salzwasser ca. 20 Min. köcheln. Für den Rahm-Radialat den Bierrettich grob raspeln, einsalzen und 10 Min. ruhen lassen. Rettich ausdrücken und mit den restlichen Zutaten mischen.