



*Knödel mit Steinpilzfüllung
und Waldviertler Goabkas*



Zutaten für 4 Personen

750g mehlig kochende Kartoffel

1 EL Majoranblätter (getrocknet)

1 EL Petersilienblätter

400g Steinpilze

1 Schalotte



40g Butter

120g Waldviertler Goaßkas

(60g für Knödel, 60g zum Bestreuen)

1 EL „feine Ziege“ Frischkäse

1 Bund Schnittlauch

1EL Balsamico

4 EL Olivenöl

1 Prise Zucker

200g glattes Mehl + Mehl zum Bestreuen

75g Grieß

2 Eidotter

1 EL Butterschmalz oder Pflanzenöl

1 Radicchio

Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Muskat

Zubereitung

Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffel schälen, waschen und 40 Minuten weich kochen.

Majoran und Petersilie fein hacken. Pilze mit einem Pinsel reinigen, Wurzelansätze abschneiden. 70g Pilze fein hacken. Schalotten schälen und fein hacken. 10g Butter in einer Pfanne bei starker Hitze schmelzen. Gehackte Steinpilze und Schalotten darin 2 Minuten anbraten. Die Hälfte der Kräuter (Petersilie und getrockneten Majoran) untermischen. Die Zutaten etwas abkühlen lassen. Den halben Laib vom Waldviertler Goaßkas fein reiben und zugeben. „Feine Ziege“ Frischkäse untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mit Balsamico und Öl verrühren. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer abschmecken.



Kartoffel abgießen und ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Grieß, restliche Butter (30g), Dotter und die restlichen gehackten Kräuter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Mit einem Kochlöffel unter die heiße Kartoffelmasse mischen. Auf Handwärme abkühlen lassen.

Die Masse zu mehreren kleinen Knödeln formen, jeweils eine Mulde eindrücken und mit Pilzmasse füllen.

Einen breiten Topf mit reichliche Salzwasser zum Kochen bringen. Knödel in das kochende Salzwasser geben. Einmal leicht aufkochen lassen und die Hitze reduzieren. 10 Minuten gar ziehen lassen.

Restliche Pilze in Scheiben schneiden. Eine Pfanne auf starke Temperatur erhitzen. Butterschmalz oder Öl darin erhitzen und die Pilzscheiben bei starker Hitze goldbraun braten. Radicchio putzen und in feine Streifen schneiden.

Sobald die Knödel an der Oberfläche schwimmen aus dem Salzwasser nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Auf Teller verteilen. Pilzscheiben darauf legen. Mit Radicchio Streifen bestreuen und mit der Marinade beträufeln.

Den restlichen Waldviertler Goaßkas (Hälfte des Laibes ca. 60g) reiben und über die Knödel streuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Wir wünschen guten Appetit! 😊