



Rote Bete Knödel mit Maronenfüllung

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

1 kg	Semmelwürfel (Knödelbrot)	200 g	Maronen
200 g	Parmesan	2 kg	braune Champignons
200 g	Aprikosen	100 g	Trüffelbutter
2	Gemüsezwiebeln	4	Schalotten
6	Eier	1 L	Milch
20 g	Muskat	10 Stück	Rote Bete, gekocht
200 g	Semmelbrösel	1 L	Sahne
200 ml	Weißwein		Salz
40 g	weißer Pfeffer		Öl
200 g	Butter	1 Bund	Petersilie
500 g	Rucola		

Zubereitung

Zubereitung

1. Zwiebelwürfel mit 100 g Butter farblos anschwitzen und mit Milch aufgießen und erwärmen. Dann über das Semmelwürfel-Knödelbrot geben.
2. Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, gehackte Petersilie, etwas geriebenen Parmesan sowie zwei fein geraspelte rote Bete dazugeben.
Mit Semmelbrösel die gewünschte Konsistenz herstellen.
3. Schalotten und Maronen fein würfen.
4. Aprikosen hacken und zusammen mit Butter leicht anschwitzen.
5. Diese Masse in die Mitte eines Knödels füllen und formen und in siedendem Salzwasser garen, bis er an der Oberfläche schwimmt.
6. Mehl in Trüffelbutter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und Sahne aufgießen. Einkochen bis eine Bindung entsteht. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Champignons putzen und vierteln.
8. Rote Bete in Ecken schneiden und mit Champignons zusammen in etwas Butter anbraten und salzen.
9. Rucola kurz frittieren und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.
10. Gemeinsam auf einem Teller mit frisch geriebenem Parmesan anrichten.