

# Leipziger Allerlei mit Grieß-Nocken

## Für 4 Personen

### Für das Gemüse:

300 g frische Pfifferlinge	400 g Spargel	250 g kleine Möhren (mit Grün)
1 kleiner Blumenkohl (400 g)	100 g Zuckerschoten	Salz, Zucker
70 g Butter	75 ml Weißwein	2 EL Mehl
weißer Pfeffer	1 Bd. frischer Kerbel	

### Für die Grießnocken:

400 ml Milch	100 g Butter	Salz, Pfeffer
Muskatnuss	180 g Hartweizengrieß	1 Ei + 1 Eigelb (M)

Pfifferlinge putzen. Spargel und Möhren schälen. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Spargel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Zuckerschoten putzen und schräg halbieren.

Spargelschalen in einem Topf mit ca. 200 ml Wasser, 1 Prise Salz und 1/2 TL Zucker ca. 10 Minuten kochen. Sud abgießen und auffangen.

In einem Topf 50 g Butter leicht braun erhitzen (Nussbutter).

30 g Butter erhitzen. Pfifferlinge darin rundum anbraten.

Spargelsud mit Nussbutter und Wein aufkochen. Spargel, Möhren und Blumenkohl darin ca. 12 Minuten garen. Zuckerschoten etwa 3 Minuten vor Garzeitende zufügen und mitgaren.

Gemüse aus dem Sud heben. Übrige Butter und Mehl verkneten.

Mehlbutter in den Sud rühren und aufkochen lassen. Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse und Pfifferlinge zugeben und ca. 2 Minuten erhitzen.

Für die Grießklößchen Milch und Butter aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Grieß in die kochende Milch rühren. So lange rühren, bis ein fester Grießbrei entsteht.

Topf vom Herd ziehen. Ei und Eigelb unterrühren. Masse etwas abkühlen lassen.

Aus der Masse mit 2 Esslöffeln ca. 16 Nocken formen.

Klößchen in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Kerbel abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Blättchen unter das Gemüse heben. Mit den Grießklößchen anrichten.

Martin Gehrlein am 14. Juni 2016