

Knödelgröstl mit Speck und Gurken-Salat

Für 4 Personen

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	Salz	1 Bio-Zitrone
30 ml Olivenöl	1 Prise Piment-d´Espelette	1 Prise Zucker
Pfeffer		

Für das Gröstl:

1 Zwiebel	100 g geräucherter Bauchspeck	8 Semmelknödel vom Vortag
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Butter
4 Eier	Salz	Pfeffer

Für den Gurkensalat die Gurke waschen, trocken reiben und mit einem Spiral- oder Julienne-schneider in Gurkenspaghetti schneiden. Die Gurkenspaghetti salzen und für 15 Minuten ziehen lassen, damit das Gurkenwasser austritt und die Marinade später nicht verwässert.

Für das Gröstl die Zwiebel schälen und würfeln.

Den Speck ebenfalls würfeln.

Die Semmelknödel halbieren und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Butter in einer großen Pfanne (oder zwei mittelgroßen Pfanne) schmelzen und die Knödelscheiben darin anbraten.

Zwiebeln und Speck zugeben und weiterbraten, dabei die Knödelscheiben ab und zu wenden und knusprig braten.

Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie und Schnittlauch zugeben und die Eier über die Knödel gießen. Alles ab und zu wenden, bis die Eier gestockt sind.

Für das Salatdressing von der Zitrone den Saft auspressen und mit Olivenöl, Piment d Espelette, Zucker und Pfeffer zu einer Marinade vermischen.

Von den gesalzenen Gurkenspaghetti die Flüssigkeit abgießen, die Gurken gut abtropfen lassen. Dann die Gurken in der Marinade schwenken.

Das Knödelgröstl auf Teller verteilen, den Gurkensalat dazu servieren.

Christian Henze am 18. Januar 2022