

Käspressknödel

150 g Weißbrot, altbacken
2 Eier
60 ml Ländle Milch
2 Schalotten
1 EL Ländle Butter
100 g Ländle Mostkäse
1 Kartoffel, gekocht
2 EL Mehl
1 EL Ländle Crème fraîche
40 g Butterschmalz
20 g Ländle Butter

Das Brot in Würfel schneiden. Ländle Milch und Eier verquirlen. Schalotten in feine Würfel schneiden, in Ländle Butter anschwitzen und zum gewürfelten Brot dazugeben. Milch-Eigemisch zufügen. Ländle Mostkäse und Kartoffel mit einem Hobel reiben und zur Masse geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Ländle Crème fraîche und Mehl beigeben und gut durchmischen. Portionieren, kleine Laibchen oder Knödel formen und in Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb braten.

Pilzragout

400 g gemischte Pilze
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 g Weißwein
200 g Gemüsefond
150 g Ländle Rahm
60 g Ländle Butter
30 g geschlagener Ländle Rahm
30 g Olivenöl
20 g weißer Balsamicoessig
Petersilie
Schnittlauch

Pilze gründlich waschen und putzen. Olivenöl erhitzen und die Pilze portionsweise mit Schalotten und Knoblauch scharf anbraten, Ländle Butter zugeben. Mit Essig und Weißwein ablöschen, kurz reduzieren lassen und mit Gemüsefond aufgießen. Aufkochen lassen und Ländle Rahm zugeben, etwas einkochen lassen. (Sie können die Sauce aber auch mit etwas Maismehl und Wasser eindicken.) Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken, den geschlagenen Ländle Rahm unterheben und mit gehackter Petersilie und Schnittlauch garnieren.

Gebratener Junglauch

8 Stangen Junglauch (Frühlingszwiebeln)
30 g Ländle Butter

Junglauch gut waschen und trocknen. Ländle Butter in einer Pfanne erwärmen und den Lauch von allen Seiten gut anbraten. Leicht salzen.

TIPPS VOM PROFI

- Verwenden Sie für den perfekten Geschmack einen eher würzigen Käse.
- Die Knödel sollen weich und luftig sein – dafür müssen Sie behutsam mit der Masse umgehen. Für besonders lockere Knödel verwenden Sie statt getrockneter Brotwürfel frisches Toastbrot ohne Rinde.
- Formen Sie die Knödel eher flach: zu dicke Knödel werden zu schwer und sättigend.
- Pilze müssen unbedingt in einer sehr heißen Pfanne angebraten werden, ansonsten verlieren sie zu viel Wasser

NEBENBEI ERZÄHLT

„Die Ländle Käspressknödel sind auch bei internationalen Gästen der Hit. Nachdem ich sie auf dem Menüplan hatte, bekam ich von einem Scheich eine Anfrage, ihn als persönlicher Koch auf allen seinen Reisen zu begleiten – inklusive Luxusjacht. Natürlich habe ich abgelehnt ...“



Video zum Nachkochen



Käspressknödel mit Pilzragout und gebratenem Junglauch

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.