

Rezepte zur Sendung

Rohrnudeln und Sellerieschnitzel

echt gut!
Klink & Nett

vom 14.01.2016

Vincent Klink

Herzhafte Rohrnudeln mit Specksauce

Für ca. 10 Stück, passend in
eine 24-26 cm Springform

Für den Teig:

500 g	Mehl
1 Prise	Salz
ca. 290 ml	Milch
40 g	Hefe
1 Prise	Zucker
1	Ei
20 g	Butter

Für die Füllung:

2	Zwiebeln
200 g	Champignons
1 EL	Butter
etwas	Salz, Pfeffer
1 Bund	glatte Petersilie
60 g	saure Sahne
etwas	Butter zum Ausfetten der Form
40 g	flüssige Butter

Für die Sauce:

100 g	geräucherter Speck
2	Lauchzwiebeln
3 EL	Butter
25 g	Mehl
500 ml	Gemüsebrühe
50 g	Crème fraîche
etwas	Salz, Pfeffer
1 Msp.	Muskat



Mehl in eine Schüssel geben, Salz zugeben und untermischen. 200 ml Milch leicht erwärmen (ca. 35 Grad) und die Hefe darin auflösen. Zucker, Ei, weiche Butter und Hefemilch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Milch zugeben, ist er zu feucht noch Mehl untermischen. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich gut von

den Fingern oder dem Knethaken löst. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 30 – 45 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein schneiden. Pilze putzen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebeln anschwitzen, Pilze zugeben und dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Alles aus der Pfanne nehmen, Petersilie und saure Sahne untermischen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 50 x40 cm) ausrollen. Mit der Gemüsemischung bestreichen, den Teig von der längeren Seite her einrollen und in 10 Stücke teilen. Die Stücke mit der Schnittfläche nach unten dicht an dicht in eine gefettete Springform setzen, mit flüssiger Butter bestreichen und ca. 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für die Sauce den Speck in feine Würfel schneiden Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen. Speck und Zwiebel darin andünsten. Mehl zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Alles gut verrühren und einige Minuten aufkochen. Creme fraiche untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die herzhaften Rohrnudeln mit der Lauchsauce servieren. Dazu passt Endiviensalat.

Susanne Nett

**Sellerieschnitzel mit
pikantem Apfel-Birnen-
Kompott
Für 4 Personen**

2	Birnen (z.B. Williams Christ, Conference)
2	Äpfel (z. B. Elstar)
3-4	Schalotten
1	Peperoni oder Chilischote
1 Stiel	Rosmarin
2 EL	Zucker
200 ml	Birnensaft
1 EL	Honig
1 EL	Zitronensaft
Salz, Pfeffer	
800 g	Knollensellerie
1	Ei (Größe M)
50 g	Parmesan
5 EL	Semmelbrösel
5 EL	Mehl



Birnen und Äpfel abspülen, schälen, entkernen und würfeln.

Die Schalotten schälen und in Streifen schneiden.

Chilischote halbieren und die Kerne entfernen.

Rosmarin abspülen und trocken schütteln. Die Nadeln abstreifen und kleinhacken.

Den Zucker in Pfanne geben und karamellisieren lassen. Butter zugeben Schalotten darin andünsten. Birnen und Äpfel zugeben und alles ca. 2 Minuten garen.

Mit Birnensaft ablöschen, sobald sich der Zucker hellbraun färbt. Chili, Rosmarin und Honig zugeben und ca. 10 Minuten garen, bis Birnen und Äpfel weich, aber noch bissfest sind.

Die Birnen-Apfelmischung mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und lauwarm servieren.

Sellerie schälen, waschen, halbieren und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Sellerie in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest garen.

Ei und 4 EL Wasser verquirlen. Parmesan reiben und mit Semmelbröseln mischen.

Sellerie herausnehmen, kalt abschrecken und trocken tupfen.

Sellerie nacheinander erst in Mehl wenden, dann durch die Eier-Mischung ziehen und zuletzt in der Semmelbrösel-Mischung wenden. Die Panade etwas andrücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Sellerie-Schnitzel darin portionsweise von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun braten.

Fertige Schnitzel im Backofen bei 100 Grad warm stellen.