

## Benjamin Parth's Gericht für die Friedrichshafener Hütte

### Speck-Pfifferlingsknödel

250g kleine Pfifferlinge, geputzt  
250g altes Weißbrot in Würfel geschnitten  
1/4 l lauwarme Milch  
2 Schalotten, fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt  
40g butter  
120g gewürfelter Tiroler Speck  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle  
4 Eier  
2EL Petersilie, gehackt  
1TL Thymian, gehackt  
Geriebene Muskatnuß  
Etwas Butter zum Braten

#### **Für die Pfifferlingsauce:**

350g kleine Pfifferlinge, geputzt  
Butter zum Braten  
2 fein gewürfelte Schalotten  
1 Knoblauchzehe gehackt  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle  
20g eiskalte Butter in kleinen Stücken  
4 EL fein geschnittener Schnittlauch  
Zum Garnieren  
8 Scheiben Tiroler Speck, hauchdünn geschnitten



Die Pfifferlinge sorgfältig waschen, abtrocknen und hacken.

Das fein gewürfelte Knödelbrot mit der Milch vorsichtig vermischen. 15 Minuten ruhen lassen. Schalotten und Knoblauch in Butter glasig braten und samt der Bratbutter zum Brot geben.

Die Speckwürfel in einer heißen Pfanne glasig braten, die Pfifferlinge zufügen, würzen und gut andünsten.

Dann samt 2 Eiern und den Kräutern zum Brot geben und alles mit den Gewürzen würzen.

Die übrigen Eier gründlich verquirlen, salzen und pfeffern und in etwas Butter zum weichen Rührei stocken lassen. Ebenfalls zur Brotmischung geben und alles locker! vermischen. Die Masse nochmals 10 Minuten ziehen lassen.

Danach zu Golfball-Grossen -Knödel formen, diese ins kochende Salzwasser legen, aufkochen und dann 12 bis 15 Minuten nur leicht sieden lassen .

Für die Sauce die Pfifferlinge sorgfältig waschen und Größerer vierteln. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Schalotten mit dem Knoblauch anbraten. Pfifferlinge zufügen mit Salz und Pfeffer würzen. Die eiskalte Butter Stück für Stück zugeben. Die Sauce abschmecken und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Die Pfifferlingssauce auf vorgewärmten tiefen Tellern geben, die Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf den Pilzen anrichten. Mit den Speckscheiben garnieren. Und eventuell mit Brunnenkresse dekorieren.