

## Speckknödel

200g Toastbrot entrindet  
150ml Milch  
Rosmarin, Thymian  
Salz, Pfeffer  
1 EL Schnittlauch, 1 EL Petersilie gehackt  
1 Ei  
Muskatnuss gerieben  
30g Butter  
60g Speck und Salsiz  
30g Butter

Das Toastbrot in Würfel schneiden und über Nacht trockenen lassen. Die Milch aufkochen die Kräuter beifügen und kurz ziehen lassen. Das Brot mit der Milch übergießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch sowie die Petersilie mit dem Ei zur Masse geben und vorsichtig einkneten. Mit Muskatnuss würzen. In einer Pfanne den Butter schmelzen lassen, Speck und Salsiz darin anschwitzen und zur Brotmasse geben, gut durchkneten und 1 Stunde ruhen lassen. Knödel formen und in kochendes Salz-Wasser legen, einmal aufkochen lassen und ca. 10-15 Minuten ziehen lassen. Anschliessend in etwas aufschäumender Butter durch schwenken.

## Kalbsmilkenstrudel

250g Kalbsmilken gewässert  
40g Butter  
50g Shiitakepilze  
Salz, Pfeffer, Cognac  
1dl Kaffeerahm  
200g Kalbsbrät vom Metzger  
80g Gemüsewürfel blanchiert  
100g fertiger Strudelteigblätter ca. 40x50 cm  
30g Butter zum bestreichen  
1 Eigelb zum bestreichen  
Panierbrot zum bestreuen

Die Kalbsmilken in Salzwasser mit Lorbeerblätter rosa kochen. Dann auskühlen lassen, die Haut abziehen und die Milken in kleine Würfel zupfen. Die Milken im Butter mit den geschnittenen Shiitakepilzen kurz anrösten mit Salz, Pfeffer würzen, und auskühlen lassen. Das Kalbsbrät mit dem Kaffeerahm in der Küchenmaschine vermischen, danach in einer Schüssel mit den Gemüsewürfel und dem Kalbsbrät vermischen. Die Strudelteigblätter (3 Lagen) jeweils mit wenig Butter bestreichen und übereinander legen. Drei Viertel der Fläche mit Panierbrot bestreuen. Die Masse auf einem Viertel verteilen. Den Strudel einrollen und auf der Seite verschliessen. Mit wenig Butter und Eigelb bestreichen und im Ofen bei 180-200 Grad goldgelb backen. Vor dem schneiden kurz abstehen lassen.

## Eierschwämmliauce

300g Eierschwämmli geputzt  
1 kl. Zwiebel und 1 Knoblauch fein gewürfelt  
2 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
2 dl Saucen Rahm  
½ dl Geflügelbouillon  
Frische Kräuter

Die Butter in einer Pfanne erhitzen die Pilze heiss anbraten, Zwiebel und Knoblauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen den Bratensatz mit der Bouillon ablöschen und den Saucenrahm beifügen, zur gewünschten dicke einkochen die Pilze wieder beifügen. Mit Salz Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken.

## Anrichten

Die Pilzsauce in einem Tiefen Teller anrichten, Strudel schneiden und mit den Knödel auf den Pilzen anrichten

## Tipp

Herrlich passen eingemachte frische Preiselbeeren dazu