



BROMBEER-WILDKRÄUTERSALAT

Zutaten:

Für 4 Personen

Für die Parmesan-Nocken:

300 g mehlig kochende Kartoffeln

60 ml Wasser

40 g Butter, 80 g Mehl

2 Eier

1/4 TL Salz

50 g geriebenen Parmesan

Bratfett oder Butter

Für den Salat:

30 g Pinienkerne

1/2 Radicchio

500 g Wildkräutersalat

200 g Brombeeren

3 Stängel Thymian

Für das Brombeer-Dressing:

125 g Brombeeren

7 EL Olivenöl

3 EL Dattelmaltessig (Alternativ Rotwein-Essig)

1 TL Honig

1/2 TL Dijon-Senf
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für die Parmesan-Nocken die Kartoffeln dämpfen (Alternativ kochen) und schälen. Die ausgedampften, aber noch heißen Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer möglichst fein und frei von Stücken zerstampfen.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun anrösten. Salat und Brombeeren waschen und gut abtropfen lassen. Radicchio klein schneiden.

Für das Dressing die Brombeeren waschen, pürieren und durch ein Passiersieb streichen. Den aufgefangenen Brombeersaft mit den weiteren Zutaten verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wasser mit Butter und Salz aufkochen, Mehl dazugeben und rühren, bis sich ein Knödel bildet. Vom Herd nehmen, etwas auskühlen lassen und langsam die verquirlten Eier und den Parmesan einrühren. Anschließend die Kartoffeln untermengen. Aus der Masse mit zwei Esslöffeln Nocken ausstechen und diese im heißen Fett goldgelb backen.

Den Salat mit dem Dressing vermengen, auf Teller anrichten. Mit Parmesan-Nocken, Brombeeren, Pinienkernen und Thymian-Blättern

garnieren.