



## **Buchweizen & Kürbisknödel mit Reh und Fasanfüllung**

### **Buchweizenknödelteig**

50 g Buchweizen

Salz

1zweig Zitronenthymian

500 ml Milch

Muskat

250 g Weichweizengrieß

3 Eier

Speisestärke, zum Bearbeiten

*Buchweizen 30 Minuten in kochendem Salzwasser garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen. Thymian abzupfen und fein hacken. Milch mit Salz und Muskat einmal aufkochen, dann von der Kochstelle ziehen. Gries unter ständigem Rühren einstreuen und so langeiterrühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst Kurz abkühlen lassen, dann Buchweizen, Thymian und nach und nach die Eier zugeben und mit den Knehtaken unter den Griessteig kneten. Masse kalt stellen und 30 Minuten ziehen lassen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 20 kleine Knödel drehen, auf eine mit Stärke bestreute Arbeitsfläche legen und gleichmäßig rund rollen. Knödel in kochendes Salzwasser geben, wenn sie aufsteigen bei milder Hitze 20 Minuten ziehen lassen.*

### **Kürbisknödelteig**

200 g Mehligkochende Kartoffeln und Kürbisfleisch  
15 g Zerlassener Butter  
2 Eigelb  
Salz, Pfeffer, Muskat  
100 g Eingelegter Kürbis  
1 Eiweiß  
200 g Rohe, geschälte Kartoffeln

Mehligkochende Kartoffeln und Kürbis im Schnellkochtopf garen, gut ausdämpfen lassen.  
Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der Butter und dem Eigelb vermischen.  
Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kürbis schneiden, auf einem Küchentrepp gut abtropfen lassen und unter die Kartoffelmasse geben. Kleine Knödel daraus formen.

Die rohen Kartoffeln in feine Streifen raspeln. Damit sie nicht mehr nachnässen, die Kartoffelspäne leicht salzen, etwa 3 Minuten stehen lassen.  
Dann in ein sauberes Küchentuch geben und kräftig ausdrücken. Die Späne sollen möglichst trocken sein. Die Kartoffelspäne in eine Schüssel geben, das rohe Eiweiß unterrühren und mit Salz und Muskat würzen. Die geformten Knödel in den rohen Kartoffelspänen wälzen und auf Küchenpapier ablegen. Reichlich Keimöl in einer Friteuse auf 170°C erhitzen und die Knödel fritieren.

### **Füllungen**

Fasanenfleisch	- 60 g -	Rehschulterfleisch
Schalotten fein gehackt	- 10 g -	Schalotten fein gehackt
Bauchspeck	- 30 g -	Bauchspeck
Croutons	- 20 g -	Croutons

Gries, Mehl, Cognac  
Salz, Pfeffer, Muskat

Mit freundlichen Grüßen



Marc Kern