

# Semmelknödelscheiben mit Lauch-Karotten-Gemüse

Für 4 Personen

## Zutaten

Für die Semmelknödel:

1 kg Toast  
1 l Milch  
250 g weiche Butter  
7 Eigelb  
7 Eiweiß  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
Rapsöl zum Anbraten

Für das

Lauch-Karotten-Gemüse:

200 g Karotten  
150 g Lauch  
150 ml Sahne  
200 ml Gemüsefond  
50 g Mehl  
50 g Butter  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
1 Zitrone

## Zubereitung:

Den Toast in Würfel schneiden. Milch in einem Topf erwärmen, dann die Butter mit den Eigelben schaumig schlagen. Die schaumig aufgeschlagene Eier-Butter unter die Toastwürfel heben.

Die warme Milch vorsichtig unter die Toast-Masse geben, bis sie alles aufgesogen hat. Nun mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken.

Zum Schluss das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das aufgeschlagene Eiweiß unter die Toastmasse heben. Die fertige Masse in Klarsichtfolie einschlagen und zu einer Rolle drehen. Die Rolle mit Aluminiumfolie nochmals einrollen und beide Enden wie ein Bonbon verschließen.

Die Rolle in ein Dampfbad geben und bei ungefähr 85 Grad dämpfen. Mit einem Wärme-Thermometer bei 78 Grad Kerntemperatur die Rolle herausnehmen und über Nacht kühl stellen.

Die Karotten schälen, halbieren und in halbe Scheiben schneiden. Den Lauch waschen, trocknen und in Ringe schneiden. Beides nun blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Einen Topf nehmen, die Butter hineingeben und schmelzen lassen. Nun das Mehl einrieseln lassen und leicht anschwitzen. Langsam den Gemüsefond hinzugeben und unterrühren. Dann die Sahne hinzugeben, bis die Soße eine schöne, sämige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. Zum Ende das Gemüse hinzugeben.

Zum Anrichten die Semmelknödel aus dem Kühlschrank nehmen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten. Die Karotten-Lauchrahmsoße auf einen Teller gießen und darauf die angebratenen Semmelknödel legen.

## Guten Appetit!

