



Radicchiotage 2018

BREZELKNÖDEL MIT LARDO AUF WINTERRADICCHIOSALAT

von Tina Marcelli (Südtiroler Köcheverband)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 50 g Speck
- 30 g Lardo
- 30 g Zwiebel
- 150 g Laugen-Knödelbrot
- 25 g Butter
- 40 g Mehl
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Schnittlauch
- 1 Winterradicchio
- Trentingrana zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

Knödel: Das Laugen-Knödelbrot in eine Schüssel geben, die fein gewürfelte Zwiebel und den Speck in der Pfanne mit Butter dünsten und mit dem geschnittenen Lardo zum Brot geben. Die Eier, die Milch und den Schnittlauch mit dem Brot vermengen. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und eine halbe Stunde ziehen lassen. Anschließend die Knödel formen und in Salzwasser oder Brühe 10-15 Minuten köcheln lassen.

Radicchio Salat: Radicchio mit warmem Wasser waschen, teilen, Strunk und Spitzen entfernen und in ganz dünne Scheibchen schneiden, mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer und einem süßen Fruchtessig marinieren. Die Knödel auf dem marinierten Salat anrichten, mit gehobeltem Trentingranakäse bestreuen und mit den Radicchiospitzen garnieren.

Weinempfehlung: Kellerei Meran
CHARDONNAY GRAF SELEKTION 2017