

Käsepressknödel, Salbeibutter und Krautsalat | Koch Thilo Kohler



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 60 Min.

Für 4 Personen

Zutaten Käsepressknödel:

250 g altbackenes Weißbrot
1/8 Milch
50 g Butter
1 Zwiebel
1 EL Petersilie
Salz
Pfeffer
3 Eier
150 g Bergkäse
Olivenöl und Butter

Zutaten Salbeibutter:

100 g Butter
Salbei
Parmesan

Zutaten Eulenspiegel Salat:

1/2 Kopf Weißkraut
1/2 Kopf Rotkraut

Zutaten Dressing:

10 ml Apfelessig
10 ml Apfelsaft
1 EL Senf (Lustenauer Scharf)
20 ml Sonnenblumenöl
Salz



Für die Backe/Soße:

Das Brot würfeln. Milch mit Salz und Pfeffer vermengen, und erwärmen. Zwiebel würfeln, mit Butter und gehackter Petersilie dünsten. Käse raspeln. Alle Zutaten mischen, kurz ziehen lassen. Aus der gemischten Masse einen Fladen formen und diesen in Butter goldbraun braten.

Zubereitung Salbeibutter:

Butter schmelzen und den Salbei knusprig ausbacken.

Zubereitung Eulenspiegel Salat:

Für das Dressing alle Zutaten mischen, und dann über den feingehobelten Kohl gleichmäßig verteilen.

Anrichten:

Den Kohl auf den Teller verteilen, die Knödel aufschneiden, das Dressing gleichmäßig verteilen und am Schluss ein wenig Parmesan drüber reiben.



Fleisch

Käsepressknödel, Salbeibutter und Krautsalat

Thilo Kohler ist Koch im Café Restaurant Eulenspiegel. In seinen Gerichten spiegeln sich seine Stationen in Italien, in der Schweiz und der Türkei wieder. Auch war er in den Sterne-Küchen „Der Schwarze Adler“ in Nürnberg und „Das Waldhorn“ von Albert Bouley in Ravensburg tätig.