

Kennze, kennze, kennze? So Dosen mit Erbsen und Möhren drin? Drei Stück Spargel auch? Nennt sich „Leipziger Allerlei“ – ich muss brechen... Tatsächlich ist das original echte Leipziger Allerlei ein Gericht der feinen Küche auf der Basis von Gemüse verziert mit Krebsfleisch. Außerdem gehören frische Morcheln hinein. Die müssen zur Zeit der Erfindung des Rezepts saubillig gewesen sein – heute sind sie sauteuer. Und weil ich aus allergischen Gründen weder Fisch, noch sonstiges Unterwassergetier esse, muss meine Version auch ohne den Inhalt der Krustentiere auskommen. Dafür habe ich – was zum üblichen Serviervorschlag gehört – kleine Semmelbröselknödel dazu gereicht.

## Die Zutaten (für zwei Portionen):

6 Stangen weißer Spargel  
6 feine Bundmöhren  
150 g frische Erbsen  
ODER 100 g TK-Erbsen  
200 g feine Blumenkohlröschen  
3 dünne Lauchzwiebeln  
100 g ganz kleine braune Champignons  
20 g getrocknete Steinpilze  
125 ml Schlagsahne  
1 Gläschen Weißwein  
120 g getrocknetes und entrindetes Kastenweißbrot  
150 g weiche Butter  
100 ml angewärmte Milch  
1 mittelgroßes Ei  
Salz, weißer Pfeffer, Zucker  
OPTIONAL: Muskatnuss  
OPTIONAL: frischer Kerbel  
OPTIONAL: Zitronensaft

## Die Zubereitung:

Als erstes bereitest du die Semmelbröselknödel vor. Dazu hackst du das Weißbrot in der Küchenmaschine oder dem Blitzhacker bis fast auf Bröselniveau. Trenn das Ei und schlag das Eiweiß schön steif. Gieß die leicht angewärmte Milch über die Brösel. Nun verrührst du das

Eigelb mit der 75 g von der weichen Butter zu einer gleichmäßigen Masse. Dahinein arbeitest du die eingeweichten Brösel. Jetzt kannst du salzen und pfeffern und evtl. ein wenig geriebene Muskatnuss dazu tun. Nun hebst du den Eischnee unter – es sollte eine glatte Masse entstehen, die dann bis zum Kochen der Knödel zugedeckt im Kühlschrank ruhen sollte.

Natürlich hast du die getrockneten Steinpilze schon vorher zum Einweichen mit lauwarmem Wasser übergossen. Jetzt bereitest du das Gemüse vor. Schäl den Spargel dünn, schneide das holzige Ende ab, trenn die Köpfe ab und schneide die Stange jeweils in ungefähr daumenlange Stücke. Schneid von den Bundmöhren die oberen und unteren Zipfel ab, schäl sie dünn und viertele oder halbieren sie der Länge nach. Schneide etwa daumenlange Stücke daraus. Bei frischen Erbsen musst du die Dinger aus den Schoten palen, bei TK-Erbsen musst du gar nichts tun. Wasch die Blumenkohlröschen unter fließendem Wasser ab. Wasch auch die Lauchzwiebeln und kürze sie so, dass das Weiße und ein bisschen vom Grünen übrigbleibt. Schneide sie in daumenlange Stücke. Wisch die Champignons mit dem Küchenhandtuch sauber und schneide den Stiel kurz ab.

Bring 1 L Wasser mit Salz und Zucker zum Sieden und koch dann das Gemüse gar: Zuerst kommt der Spargel hinein, nach 3 ~ 4 Minuten die Möhren, der Blumenkohl und die Zwiebeln, nach weiteren ca. 6 Minuten die Erbsen. TK-Erbsen kommen erst nach weiteren 8 Minuten hinein. Die Gesamtkochzeit beträgt 12 ~ 13 Minuten. Parallel bereitest du die Scheinmorcheln zu. Gieß die Steinpilze durch ein Sieb. Filtere die Einweichflüssigkeit im Sieb mit einem Stück Küchenrolle. Koch die Champignons in dieser Brühe, die ein wenig Salz braucht, ungefähr 5 Minuten lang. Sind alle Gemüse gar, hebst du sie mit dem Schaumlöffel aus der jeweiligen Kochflüssigkeit, gibst sie auf eine Platte, die du um Ofen bei 50° warm hältst. Drück die getrockneten Steinpilze gut aus und hack sie recht fein.



*Leipziger Allerlei – so sieht's aus!*

Jetzt geht es an diese wahnwitzig leckere Soße. Zuerst bereitest du die Beurre manié zu, die zum Andicken genommen wird. Dazu verknetest du 75 g von der weichen Butter mit rund 30 g Mehl zu einem Kloß. Nun kommen 250 ml des Gemüsekochwassers, das gesamte Pilzwasser, ein gutes Gläschen Weißwein und die Sahne in einen Topf, wo du die ganze Sache stark einkochen lässt. Das kann um die 15 ~ 20 Minuten dauern. Nach etwa 7 ~ 8 Minuten gibst du die gehackten Steinpilze hinzu und lässt sie mit kochen. Deshalb kannst du zwischendurch die Knödel kochen (siehe unten). Ist die Soße um etwa die Hälfte reduziert, rührst du die Beurre manié, schlägst die Tunke mit dem Schneebesen und lässt sich noch einmal kurz aufkochen. Dann drehst du die Flamme ganz runter und schmeckst die Soße mit Salz, weißem Pfeffer, evtl. Muskatnuss und optional einer kleinen Handvoll Kerbelblättchen ab. Außerdem kannst du bei Bedarf die Säure durch mehr Weißwein oder ein paar Spritzer Zitrone verstärken.

Setz einen großen Topf stark gesalzenes Wasser auf und bring es zum Sieden (nicht zum Kochen). Dreh aus dem Knödelteig mit nassen Händen Kugeln von der Größe eines Tischtennisballs bzw. ein wenig kleiner. Gib die Knödel ins Kochwasser und lass sie dort ca. 8 ~ 10 Minuten garen.

Serviert werden die Komponenten getrennt: Also, die Gemüseplatte, eine Sauciere mit der Tunke und ein Schüsselchen mit den Semmelbröselknödeln.