

# BUTTERNOCKERL MIT BÄRLAUCH- BROT-PESTO

## ZUTATEN

für 4 Personen

### Bärlauch-Brot-Pesto:

125 g Bärlauch	60 g neutrales Sonnenblumenöl
½ Knoblauchzehe	Salz
Msp. getrocknete Lavendelblüten	schwarzer Pfeffer
<u>50 g Altbrotbrösel</u> (Randstücke von Schwarzbrot in dünne Scheiben schneiden, zum Trocknen auf den Ofen/Heizkörper legen, wie Semmelbrösel fein reiben)	<u>Butternockerl:</u>
	5 Eier
	200 g weiche Butter
	100 g griffiges Weizenmehl
	100 g Weißbrotbrösel (aus entrindetem, trockenem Weißbrot)
	Salz

1. Für das Pesto Bärlauch grob hacken und in einem Standmixer mit Knoblauch, Lavendelblüten und Altbrotbröseln gut durchmixen. Dabei Öl langsam einlaufen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Butternockerl-Masse Eier trennen. Weiche Butter mit dem Handmixer sehr schaumig schlagen, Dotter einzeln einmixen. Mehl mit Bröseln mischen. Eiweiß mit Salz nicht zu steif schlagen und mit der Mehl-Brösel-Mischung abwechselnd zuerst mit dem Schneebesen (Konsistenz der Massen angleichen), dann mit dem Teigschaber unter den Abtrieb heben. Masse zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde gut durchkühlen lassen.
3. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
4. Für die Butterbrösel Butter erwärmen, mit dem Knoblauch mit dem Stabmixer mixen. In die Brösel mischen und mit den Händen gut verreiben. Auf einem Blech mit Backpapier flach ausgebreitet im vorgeheizten Backofen bei häufigem (alle 5 Minuten) Umrühren braun rösten (dauert ca. 30 Minuten).

## HAUPTSPEISE

Nocken gibt's im Salzkammergut schon lange, z.B. die rustikalen Holzknechtnocken aus Mehl und Schmalz. Diese hier sind wesentlich feiner. Mit dem Pesto aus altem Brot und jungem Bärlauch ideal für kalt-nebelige Frühlingstage.

### Butterbrösel:

50 g Butter	100 g Bergkäse
1 Knoblauchzehe	evtl. Wildkräuter, z.B. gebratener Spitzwegerich
100 g Altbrotbrösel (Randstücke von Weiß- oder Schwarzbrot in dünne Scheiben schneiden, zum Trocknen auf den Ofen/Heizkörper legen, wie Semmelbrösel fein reiben) oder Semmelbrösel	
Salz	

5. Wasser in einem großen, weiten Topf aufkochen und salzen. Von der Nockerlmasse mit einem Löffel kleine Nockerl oder Häufchen ausstechen und ins kochende Wasser geben. Sofort Hitze zurückschalten und die Nockerl ca. 15–20 Minuten (nach der Hälfte der Zeit einmal wenden und Deckel auf den Topf geben) bei kleiner Hitze pochieren (unter dem Siedepunkt ziehen lassen).
6. Bergkäse reiben.
7. Butternockerl mit einem Siebschöpfer herausnehmen und in einen tiefen Teller oder ein Pfandl geben, mit Butterbröseln und Käse bestreuen und mit dem Pesto servieren. Evtl. mit Wildkräutern garnieren.

## VARIANTE

Statt Bärlauch Basilikum, Liebstöckel oder mit Kräutern gemischten Blattspinat nehmen.

## GETRÄNKE

Sauvignon blanc, Pinot grigio oder säurebetonter Rosé

