

Champignon-Paprika-Ragout mit Spätzle und Winter-Salat

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

250 g Mehl	3 Eier	4 EL Milch
150 g Bergkäse	2 EL Margarine	$\frac{1}{2}$ l Wasser, mit Kohlensäure
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für das Ragout:

200 g Champignons	200 g rote Spitzpaprika	1 Zwiebel
1 Zitrone	100 g Sahne	100 ml Gemüsesfond
1 TL Honig	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Für den Wintersalat:

50 g gemischter Blattsalat	20 g Rosenkohl	1 säuerlicher Apfel
20 g gewürfelter Speck	1 EL Crème-fraîche	1 EL Apfelessig
1 Prise Zucker	1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Spätzle:

Den Ofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Mehl, Eier, Milch und Salz zu einem glatten Teig schlagen. Durch Spätzlepresse in siedendes Salzwasser drücken.

Den Käse auf einer Vierkantreibe reiben.

Sobald die Spätzle oben schwimmen, diese herausnehmen, in einer gefetteten Auflaufform abwechselnd mit dem geriebenen Käse schichten, ein Drittel des Käses behalten. Unter dem Grill bräunen.

Für das Ragout:

Die Champignons mit einer Pilzbürste putzen, vierteln und in einer heißen Pfanne ohne Fett anrösten. Paprika waschen, vierteln, Kerne und Scheidewände entfernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Diese salzen und mit ein wenig Butter in der Pfanne anbraten. Die Paprika dazugeben und weitere 5 Minuten schmoren.

Die Schale von der Zitrone abreiben und auspressen. Beides zusammen mit dem Honig in die Pfanne geben. Sahne und Fond aufgießen und die Champignons hineingeben. Alles reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wintersalat:

Den Feldsalat putzen und waschen. Rosenkohl putzen und in Blättchen zupfen, mit Schinkenwürfelchen anbraten.

Aus Öl, Essig, Senf und Gewürzen eine Vinaigrette schlagen. Den Salat mit Rosenkohl und Speckwürfeln mit der Vinaigrette mischen. Den Apfel entkernen, in dünne Spalten schneiden und zum Salat geben.

Das Champignon-Paprika-Ragout mit Spätzle und Wintersalat auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Schmelzer am 28. Februar 2018