

# Sächsische Wickel-Klöße mit Pilz-Ragout

**Für zwei Personen:**

**Für die Klöße:**

1/2 kg Kartoffeln	1 Ei	150 g Butter
75 g Paniermehl	100 g Mehl	50 g Kartoffelstärke
1 Muskatnuss	Salz, Eiswasser	

**Für das Pilzragout:**

100 g braune Champignons	100 g Kräuterseitlinge	50 g getrock. Steinpilze
1 Knoblauchzehe	1 Schalotte	1 Zitrone
50 g Butter	100 ml Sahne	200 ml Gemüfefond
1 Bund glatte Petersilie	1 Stück Ingwer	Speisestärke
Salz, Pfeffer		

**Für die Klöße:**

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Kartoffeln kochen, pellen, auf Eiswasser abkühlen lassen und durchpressen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln mit Mehl, Ei, Muskat, Stärke und Salz mischen und zu einem Teig kneten. Teig ausrollen.

Paniermehl in Butter anschwitzen und auf dem Teig verteilen. Teig zusammenrollen, Enden verschließen und 20 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.

**Für das Pilzragout:**

Steinpilze über Nacht in Wasser einlegen.

Champignons und Kräuterseitlinge putzen, klein schneiden und zusammen mit Steinpilzen in Butter anbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit dazugeben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Ingwer waschen, trockentupfen und mit einer Reibe fein raspeln. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Petersilie, etwas Zitronensaft und Ingwer mit in die Pfanne geben. Etwas Pilzsud mit Stärke anrühren das Ragout damit abbinden. Alles mit Fond und Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Neumann am 17. Juni 2020