

Pilz-Ragout mit Brezen-Knödel und Gorgonzola-Birne

Für zwei Personen

Für das Pilz-Ragout:

400 g gemischte Pilze	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone	150 ml Sahne	2 EL kalte Butter
100 ml Gemüsefond	2 cl Calvados	Paprikapulver, edelsüß
2 Zweige Petersilie	$\frac{3}{4}$ Bund Schnittlauch	1 EL Speisestärke
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Brezenknödel:

3 Laugenbrezeln vom Vortag	1 mittelgroße Zwiebel	2 Eier
230 ml Milch	40 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Butter	Pflanzenöl	Muskatnuss
2 TL Salz	Pfeffer	

Für die Gorgonzola-Birne:

2 kleine Williams-Birnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	80 g Gorgonzola
--------------------------	-----------------------	-----------------

Für die Garnitur:

1 EL Preiselbeeren

Für das Pilz-Ragout:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Pilze mit einem Pinsel säubern und in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Schalotten und Knoblauchzehe abziehen, kleinschneiden und in die Pfanne geben.

Weiter anschwitzen, bis die Schalotten glasig sind. Paprikapulver dazu geben und mit dem Calvados ablöschen. Nach 2-3 Minuten auch den Gemüsefond, die Sahne und etwas Zitronensaft dazu geben. Das Ganze etwas köcheln lassen. Für eine bessere Bindung etwas Speisestärke und etwas kalte Butter unterrühren.

Petersilie und Schnittlauch hacken und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brezenknödel:

Brezeln vom Vortag in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Zwiebel in etwas Pflanzenöl anschwitzen und die Milch in einem Topf erwärmen. Einen Kochtopf mit Salzwasser aufsetzen.

Brezelstücke, Zwiebel, warme Milch, Eier, Butter, ordentlich Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat vermengen. Sollte das Vermengen mit der Hand nicht möglich sein, einen Mixer nutzen. Dabei darauf achten, dass die Masse stückig bleibt. Von Hand 5-6 Knödel rollen und etwa 15 Minuten im siedenden Salzwasser ziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für die Gorgonzola-Birne:

Birnen schälen, halbieren und aushöhlen. Mit der Zitrone einreiben, sodass sie nicht braun werden. Etwas Gorgonzola hineindrücken und die Hälften im Backofen ca. 15 Minuten bei 180 Grad backen.

Für die Garnitur:

Preiselbeeren als Garnitur für die Birnen verwenden.

Christoph Herrmann am 11. Januar 2023