

Pilzragout, Serviettenknödeln, Brombeeren, Trüffel

Für zwei Personen

Für das Ragout:

300 g gemischte Pilze	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb, Saft	100 ml Sahne	1 EL Butter
250 ml Pilzfond	250 Gemüfefond	1 Schuss Worcestersauce
½ Bund glatte Petersilie	1 Lorbeerblatt	1 TL Steinpilzpulver
Piment d'Espelette	1 Msp. gemahlener Kümmel	Speisestärke
2 EL Erdnussöl	Salz	Pfeffer

Für die Knödel:

2 Weizenbrötchen	1 Brezel	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ei	10 g Butter
300 ml Milch	½ Bund glatte Petersilie	1 EL Semmelbrösel
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Brombeeren:

6 Brombeeren	1 TL Puderzucker
--------------	------------------

Für die Garnitur:

Wintertrüffel	1 Zitrone, Abrieb	2 EL Crème-fraîche
---------------	-------------------	--------------------

Für das Ragout: Die Zwiebel abziehen und fein würfeln, mit 1 EL Öl glasig dünsten, Fond zugeben, ebenso ein Lorbeerblatt und alles 5 Minuten ziehen lassen.

Dann das Lorbeerblatt entfernen. Sahne hinzufügen, mit dem Stabmixer aufschäumen und durch ein Sieb passieren.

Sauce erneut aufkochen, in Wasser glattgerührte Speisestärke zugeben und 2-3 Minuten sanft köcheln lassen. Fond und Worcestersauce dazugeben. Knoblauch und Zitronenzeste hinzugeben, ebenfalls 2-3 Minuten mitköcheln und wieder entfernen.

Sauce mit Zitronensaft, Pilzpulver, Piment d'Espelette, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Pilze putzen, Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze zugeben und portionsweise 2 Minuten braten und wenden. Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken und in die Sauce geben.

Für die Knödel: Brötchen und Brezel (vom Vortag) feinwürfeln und in eine große Schüssel geben. Milch erwärmen, auf die Würfel geben und 5-10 Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln, zugeben und glasig dünsten. Petersilie fein hacken. Alles zu den Brotwürfeln geben. Mit Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Masse ggf. mit Semmelbröseln verfeinern und dann auf ein feuchtes Baumwollhandtuch geben und zu einer Rolle formen, die Enden mit Bindfaden verschließen. In einem Bräter reichlich Salzwasser aufkochen, Rolle hineingeben, so dass sie ganz mit Wasser bedeckt ist. 15 Minuten garziehen lassen. Rolle herausnehmen, auswickeln und kleine Taler schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Taler goldbraun anbraten.

Für die Brombeeren: Puderzucker in einer Pfanne hell karamellisieren, Brombeeren zugeben und vorsichtig kurz erhitzen.

Für die Garnitur: Trüffel hobeln und am Ende über das Gericht streuen. Crème fraîche mit etwas Zitronenabrieb verfeinern und damit das Gericht garnieren.

Volker Schimkus am 17. Januar 2024