

# Lauch-Pilz-Röllchen, Lauch, Kartoffelbrei, Weinsoße

## Für zwei Personen

### Für den Kartoffelbrei:

500 g mehligk. Kartoffeln      60 g Butter      70 ml Milch

Muskatnuss      Salz      Pfeffer

### Für den geschmorten Lauch:

1 Stange Lauch      2 EL Butter      200 ml Gemüsefond

Salz      Pfeffer

### Für die Lauch-Pilz-Röllchen:

1 dicke Stange Lauch      250 g braune Champignons      100 g Räuchertofu

1 Schalotte       $\frac{1}{2}$  Zitrone, Saft      150 g Ricotta

100 g Frischkäse      2 EL Butter      2 Zweige glatte Petersilie

Salz      Pfeffer

### Für die Weißweinsauce:

1 Schalotte      50 g kalte Butter      50 ml Sahne

50 ml trockener Weißwein      50 ml Gemüsefond      1 EL Olivenöl

Salz      Pfeffer

**Für die Kürbiskerne:** 50 g Kürbiskerne

**Für die Garnitur:** 1 Zitrone, Abrieb

**Für den Kartoffelbrei:** Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit salzigem Wasser weichkochen. Die weichen Kartoffeln abgießen und kurz abdampfen lassen. Dann mit einem Stampfer stampfen. Butter und Milch dazu geben und nochmals stampfen, bis alles gut vermischt ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

**Für den geschmorten Lauch:** Das untere Ende des Lauchs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Lauch von beiden Seiten anrösten, sodass er leicht braun wird. Mit Gemüsefond ablöschen und bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen. Salzen und pfeffern.

**Für die Lauch-Pilz-Röllchen:** Lauchstiel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Dann vorsichtig die einzelnen Schichten voneinander trennen, sodass hohle Röllchen entstehen. Diese Röllchen in kochendes Salzwasser geben. Nach ca. 30 Sekunden herausnehmen und in eiskaltes Wasser geben.

Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit der Butter leicht andünsten lassen. Räuchertofu mit einer Küchenreibe grob raspeln und in der Pfanne kross anbraten. Pilze in kleine Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Solange braten lassen, bis die Pilze braun und gar sind. Die Pfanne von der Hitze nehmen, Ricotta und Frischkäse unter die Pilze rühren. Saft von einer halben Zitrone dazu geben. Petersilie fein hacken und zugeben. Alles salzen und pfeffern. Füllung in einen Spritzbeutel mit füllen und in die Lauchröllchen spritzen.

**Für die Weißweinsauce:** Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit dem Öl glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, aufkochen und einreduzieren lassen. Fond und Sahne unterrühren und weiter einreduzieren lassen. Mit etwas Butter abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kürbiskerne:** Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

**Für die Garnitur:** Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Charlotte Dörfler am 03. April 2024