

## Ragout von Winterrettich mit Reis-Plätzchen

**Für 2 Personen**

**Für das Ragout:**

500 g weißer Rettich	1 Schalotte	1 EL Butter
50 ml Gemüsebrühe	1 TL Mehl	1/8 l Sahne
1 Msp abgeriebene Zitronenschale	1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer

**Für die Reisplätzchen:**

50 g Reis	Salz	1 Ei
100 g Mehl	50 ml Milch	1/2 Bund Petersilie
Pfeffer	1 EL Butterschmalz	

Rettich schälen, in Scheiben, dann in Streifen und dann in Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden, in Butter hell dünsten und die Rettichwürfel dazugeben. Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel 5 Minuten dünsten. Deckel ab und den Fond gänzlich einkochen lassen. Mit Mehl bestäuben und mit der Sahne unter ständigem Rühren auffüllen. Abschmecken mit Zitronenschale, Muskat, Salz und Pfeffer. Für die Reisplätzchen den Reis in viel Salzwasser gar kochen, abspülen und auf ein Sieb geben. Ei, Mehl und Milch zu einem Teig verrühren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den gekochten, gut abgetropften Reis mit dem Teig und der Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, mit einem Esslöffel Reisteigmasse zu kleinen Plätzchen in die Pfanne geben und diese von beiden Seiten ausbacken.

Vincent Klink Donnerstag, 11. Dezember