

# Rübchen-Ragout mit Kräuter-Kartoffel-Plätzchen

**Für 2 Personen**

**Für das Rübchenragout:**

|                      |                |                            |
|----------------------|----------------|----------------------------|
| 500 g kleine Rübchen | 2 Schalotten   | 1/2 Bund glatte Petersilie |
| 2 EL Butterschmalz   | 1 Prise Zucker | 125 ml Wein                |
| 60 ml Gemüsebrühe    | 60 ml Sahne    | 1 Zweig Thymian            |
| 1 TL Mehlbutter      | Salz, Pfeffer  | Muskat                     |

**Für die Kräuter-Kartoffel-Plätzchen:**

|                            |                    |                       |
|----------------------------|--------------------|-----------------------|
| 300 g Kartoffeln, mehlig   | Salz               | 1/2 Bund Schnittlauch |
| 1/2 Bund glatte Petersilie | 1 Eigelb           | 2 EL Mehl             |
| 1 Prise Muskatnuss         | 2 EL Butterschmalz |                       |

Für das Rübchenragout, die Rübchen der Länge nach, je nach Größe vierteln oder achteln. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Rübchen mit Zwiebeln in einem Topf mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen. Mit einer Prise Zucker bestreuen und so lange braten, bis sie leicht gebräunt sind. Wein, Gemüsebrühe und Sahne angießen, Thymian zugeben und die Rübchen ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln. Dann alles mit Mehlbutter abbinden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Für die Kräuter-Kartoffel-Plätzchen: Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Die Kartoffeln abschütten, kurz im Topf gut ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Kräuter, 1 Eigelb und Mehl untermischen. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Kartoffelplätzchen von beiden Seiten goldbraun braten.

Vincent Klink Mittwoch, 18. November 2009