

Ragout von Mai-Rübchen, Morcheln, Kartoffel-Pfannkuchen

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	10 g getrocknete Morcheln
300 g frische Morcheln	8 Mairübchen	1 Schalotte
3 EL Butter	Zucker	1 Bund Schnittlauch
2 Eier	100 ml Milch	1 Msp. Muskat
2-3 EL Butterschmalz	150 ml Sahne	1/2 Bund Kerbel

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Die getrockneten Morcheln in kaltem Wasser einweichen. Die frischen Morcheln sehr gründlich waschen, eventuell vorher durchschneiden. Die Mairübchen schälen und in Halbmonde schneiden. Schalotte schälen, sehr fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, Mairübchen zugeben mit Salz und einer Prise Zucker würzen und ca. 10 Minuten zugedeckt weich dünsten. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die gekochten Kartoffeln abschütten, gut ausdampfen und durch eine Presse drücken. Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Milch verquirlen, mit Salz und Muskat würzen und alles mit den Kartoffeln mischen. Schnittlauch untermischen und Eischnee unter die Masse heben. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus der Kartoffelmasse kleine Pfannkuchen von ungefähr 10 cm Durchmesser backen. Die frischen Morcheln in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten und salzen. Das Einweichwasser der getrockneten Morcheln durch einen Teefilter oder eine Filtertüte geben, zu den frischen Morcheln geben. Die eingeweichten Morcheln sehr gründlich waschen und sehr fein hacken. Mit der Sahne zu den Morcheln in der Pfanne geben und etwas einkochen lassen. Die Mairübchen zugeben und abschmecken. Kerbel abzupfen. Das Ragout mit den Kartoffelpfannkuchen und Kerbel bestreut servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 11. Mai 2011