

# Ragout von Herbst-Rüben mit Kartoffel-Biskuit

## Für 4 Personen

600 g mehligk. Kartoffeln	Salz, Muskat, Muskatblüte	5 Eier
120 g Mehl	120 g Crème-fraîche	110 g Butter
800 g Herbstrübchen	1 Zwiebel	Zucker, weißer Pfeffer
200 ml Milch	200 g Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch		

Für das Kartoffelbiskuit:

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen. Abgießen und ausdämpfen. Kartoffeln pellen. 400 g Kartoffeln durch eine Presse drücken. Kartoffelmasse mit Salz, Muskat und Muskatblüte würzen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe, 100 g Mehl, Crème-fraîche und 40 g Butter unter die Kartoffelmasse rühren. Eiweiß unterheben. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kartoffelmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech etwa 0,5 cm dick streichen. Im Backofen ca. 20 Minuten backen. Ragout von Herbstrüben Die Rüben waschen, schälen und in hübsche Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. 10 g Butter erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Rüben zugeben, kurz anbraten. Mit Salz, etwas Zucker und Pfeffer würzen. Abgedeckt ca. 20 Minuten dünsten. Rüben aus dem Topf nehmen, warm stellen. Übrige 20 g Mehl in den Topf geben und kurz andünsten. 100 ml Milch und Sahne nach und nach unterrühren. Alles zu einer cremigen Sauce einköcheln. 30 g kalte Butter mit einem Pürierstab unterrühren. Rüben wieder zugeben und abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln und grob schneiden. Mit 100 ml Milch pürieren. Übrige Kartoffeln durch eine Presse in einen Topf drücken, mit Petersilienmilch und 30 g Butter zu einem grünen Püree verrühren, erwärmen und würzen. Inzwischen Kartoffelbiskuit aus dem Ofen nehmen, auf ein Küchentuch stürzen und das Backpapier lösen. Biskuit halbieren. Grünes Kartoffelpüree auf eine Biskuihälfte streichen. Die zweite Hälfte darauf setzen. Kartoffelbiskuit in Stücke schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden und über das Ragout streuen. Mit dem Kartoffelbiskuit anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 06. November 2013