

# Pilz-Ragout mit Roggen-Knöpfe

**Für 4 Personen**

**Knöpfe:**

150 g Weizenmehl (Type 405)    150 g Roggenmehl (Type 1150)    8 Eier  
Salz    2 EL Butter

**Pilzragout:**

600 g gemischte Speisepilze    2 Schalotten    2 EL Butter  
2 TL Mehl    125 ml Gemüsebrühe    125 ml Sahne  
1 Bund glatte Petersilie    Salz, Pfeffer

Für die Knöpfe Weizen- und Roggenmehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für das Pilzragout die Pilze putzen, dabei alle schlechten Stellen mit einem Messer abschneiden, dann Pilze mit einem Pilzpinsel oder feuchtem Küchentrepp vorsichtig putzen. Je nach Größe Pilze halbieren oder vierteln.

Für die Knöpfe einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Etwas Teig auf einen Knöpflehobel geben und ins kochende Wasser tropfen lassen. Wenn die Knöpfe gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die gegarten Knöpfe aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, anschließend abgießen. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für das Ragout Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, Schalotte darin anschwitzen. Vorbereitete Pilze zugeben und anbraten. Mit Mehl bestäuben, mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

In einer Pfanne Butter schmelzen und darin die Knöpfe warm schwenken.

Das Pilzragout mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt die Petersilie untermischen.

Pilzragout und Knöpfe anrichten und servieren.

Vincent Klink am 29. September 2016