

Rosenkohl-Ragout mit Schupfnudeln

Für 4 Personen

Für die Schupfnudeln:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	4 Eigelb
100 g Mehl	Pfeffer	1 Prise Muskat
2 EL Butter		

Für das Rosenkohlragout:

800 g Rosenkohl	Salz	2 Schalotten
1 EL Butterschmalz	1 TL Mehl	150 ml Sahne
100 ml Milch	100 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
1 Prise Muskat	60 g Bergkäse	

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann im Topf auf die noch heiße Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen.

Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, rasch die Eigelbe untermengen und Mehl untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Aus der Masse mit leicht bemehlten Händen Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren, formen. Die Schupfnudeln im siedenden Salzwasser ein paar Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Rosenkohl putzen, die äußeren, beschädigten Blätter entfernen. Den Strunkansatz kreuzweise einschneiden und die Röschen im kochenden Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Rosenkohl abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen und würfeln.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, Schalotten darin anschwitzen. Rosenkohl zugeben, mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen.

Unter Rühren mit Sahne, Milch und Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und kurz leicht köcheln lassen. Rosenkohlragout mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schupfnudeln darin rundum warm schwenken.

Käse grob reiben.

Schupfnudeln mit Rosenkohlragout anrichten, mit Käse bestreuen und servieren.

Vincent Klink am 05. Dezember 2019