

# Kartoffel-Plätzchen mit Pilz-Ragout

## Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, groß	250 g Champignons	150 g Steinpilze
150 g Pfifferlinge	50 g Schalotten	6 EL Öl
300 ml Gemüsebrühe	125 g Schlagsahne	3 Zweige Majoran
1 Ei	2 EL Mehl	2 EL Dijon-Senf
2 EL Weinbrand	Muskatnuss	3 Feigen
Gemischte Kräuter	Salz	Pfeffer

Die Champignons putzen und halbieren. Die Steinpilze und Pfifferlinge waschen und putzen. Die Steinpilze danach in Stücke schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Zwei Esslöffel Öl erhitzen und die Schalotten und Pilze darin circa acht Minuten braten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, mit Brühe und Schlagsahne ablöschen und fünf Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Blätter vom Majoran abzupfen. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Mit Ei und Mehl vermengen und anschließend mit Salz, Pfeffer, Majoran und etwas Muskat würzen. Das restliche Öl nach und nach in einer großen Pfanne erhitzen. Die geriebenen Kartoffeln darin portionsweise zu kleinen Plätzchen braten. Den Dijon-Senf in das Ragout rühren. Mit Salz, Pfeffer und Weinbrand abschmecken. Die Plätzchen und das Ragout auf Tellern anrichten. Die Feigen in Spalten schneiden. Das Gericht mit den Feigen und den Kräutern garnieren.

Horst Lichter am 20. März 2010