

# Pilz-Ragout mit Kartoffel-Knödeln

## **Für 4 Personen:**

### **Für die Kartoffelknödel:**

500 g mehligk.Kartoffeln      60 g Stärke                      2 Eigelb  
Salz, Pfeffer                      2 EL braune Butter

### **Für das Pilzragout:**

800 g gemischte Waldpilze    0.5 Bund Schnittlauch      200 g saure Sahne  
Butter                              2 Schalotten                      1 Zehe Knoblauch  
Salz, Pfeffer

### **Für das Topping:**

1 Bund glatte Petersilie      1 Spritzer Zitronensaft      Honig  
Salz, Pfeffer                      Olivenöl

## **Für die Kartoffelknödel:**

Die Kartoffeln mit Schale am Vortag kochen und ausdämpfen lassen.

Am nächsten Tag schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Masse mit den restlichen Zutaten (bis auf die Butter) vermengen. Nicht zu lange kneten, sonst können die Kartoffeln leimig werden. Pro Person 2 Knödel formen. Das geht am besten mit leicht angefeuchteten Händen.

Einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser aufsetzen. Die Knödel in das leicht sprudelnde Wasser geben. Die Temperatur anschließend verringern. Die Knödel sollen nur ziehen und nicht zu stark kochen. Wenn sie nach einigen Minuten an der Wasseroberfläche schwimmen, noch etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Man kann das Knödelwasser vorher mit 1 EL Stärke abbinden. Dann zerfallen die Knödel nicht so leicht und glänzen hinterher schön. Wer mag, kann die Knödel nach dem Kochen in etwas brauner Butter schwenken.

## **Für das Pilzragout:**

Die Pilze) möglichst trocken putzen und grob schneiden. Etwas Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und die Pilze darin braten. Knoblauch und Schalotten fein würfeln und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen nur kurz anbraten, dann die saure Sahne unterrühren. Eventuell noch etwas Brühe hinzufügen. Den Schnittlauch waschen, in feine Ringe schneiden und über die Pilze streuen.

## **Für das Topping:**

Die Petersilienblätter abzupfen und säubern. Den Zitronensaft mit etwas Honig, Olivenöl, Salz sowie Pfeffer vermengen und die Petersilie damit marinieren.

Das Pilzragout mit den Klößen anrichten und etwas Topping darübergerben.

Tarik Rose am 30. August 2021