

Gefüllte Kartoffel-Knödel mit Spargel-Ragout

Für 4 Personen:

Für die Knödel:

500 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	1 Zwiebel
1 Stiel Majoran	1 TL Pflanzenöl	100 g Saumagen, (Metzger)
2 Eier (M)	3 EL Kartoffelstärke	2 EL Crème-fraîche
Pfeffer	Muskat	2 EL Butter

Für das Spargelragout:

500 g Spargel, weiß	500 g Spargel, grün	Salz
30 g Butter	20 g Mehl	300 ml Gemüsebrühe
0,5 Zitrone, (Saft, Abrieb)	200 g Sahne	Pfeffer
1 Beet Kresse		

Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 25 Minuten weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen.

Kartoffeln durch einen Wolf drehen oder eine Kartoffelpresse drücken.

Kartoffel auf ein Backblech geben und gut trocknen lassen (entweder über Nacht und die Kartoffeln am Vortag garen oder ca.10 Minuten im Backofen bei 120 Grad Ober- und Unterhitze trocknen) Inzwischen Zwiebel abziehen und fein würfeln. Majoranblätter fein scheiden. Saumagen ebenfalls fein würfeln.

Öl erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun dünsten und etwas abkühlen lassen.

Kartoffeln mit Eiern, Stärke, Salz, Pfeffer und Muskat glatt verkneten und zu einer ca. 3 cm dicken Rolle formen.

Saumagen, Zwiebeln, Majoran und Crème fraîche mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffelrolle in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden, etwas flach drücken, jeweils etwas Saumagenfüllung in die Mitte geben, zu kleinen Knödeln formen.

Knödel in siedendem Salzwasser garen. Steigen die Knödel an die Oberfläche sind sie gar.

Herausnehmen und abtropfen lassen.

Inzwischen den Spargel putzen, bzw. schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Spargel in Salzwasser ca. 3-5 Minuten blanchieren. Herausheben und kalt abbrausen.

Butter in einem Topf erhitzen. Mehl unterrühren und kurz anrösten. Brühe nach und nach unterrühren. Zitronensaft und -schale zugeben und etwas köcheln lassen. Sahne unterrühren und weitere ca. 5 Minuten sämig einköcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Knödel Butter portionsweise erhitzen. Knödel darin schwenken. Kresse vom Beet schneiden. Spargelragout erneut abschmecken und mit Kresse bestreuen. Mit den Knödeln anrichten und servieren.

Martin Gehrlein am 18. Mai 2022