

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juni 2020** ▪
Tagesmotto „April April“ mit Mario Kotaska



Thomas Neumann

Südelbische Potaten-Schnecken „Müllerin Art“ mit sämigem Waldfrucht-Gemenge

Sächsische Wickelklöße mit Pilzragout

Zutaten für zwei Personen

Für die Klöße:

½ kg Kartoffeln
 1 Ei
 150 g Butter
 75 g Paniermehl
 100 g Mehl
 50 g Kartoffelstärke
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Eiswasser

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Kartoffeln kochen, pellen, auf Eiswasser abkühlen lassen und durchpressen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln mit Mehl, Ei, Muskat, Stärke und Salz mischen und zu einem Teig kneten. Teig ausrollen.

Paniermehl in Butter anschwitzen und auf dem Teig verteilen. Teig zusammenrollen, Enden verschließen und 20 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.

Für das Pilzragout:

100 g braune Champignons
 100 g Kräuterseitlinge
 50 g getrocknete Steinpilze (über Nacht in Wasser eingeweicht)
 1 Knoblauchzehe
 1 Schalotte
 1 Zitrone
 50 g Butter
 100 ml Sahne
 200 ml Gemüsefond
 1 Bund glatte Petersilie
 1 Stück Ingwer
 Speisestärke, zum Binden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons und Kräuterseitlinge putzen, klein schneiden und zusammen mit Steinpilzen in Butter anbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit dazugeben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Ingwer waschen, trockentupfen und mit einer Reibe fein raspeln. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Petersilie, etwas Zitronensaft und Ingwer mit in die Pfanne geben. Etwas Pilzsud mit Stärke anrühren das Ragout damit abbinden. Alles mit Fond und Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.