



Grünkohl-Kartoffelklößchen mit Speck auf Ragout von braunen Champignons

Ein Rezept von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen):

Klößchen

4 Blätter Grünkohl
Etwas Gemüsebrühe
500 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Ei (L)
1 EL Maismehl
4 EL Kartoffelstärke
100 g feine Zwiebelwürfel
100 g kleine Bauchspeckwürfel mager oder rohe Schinkenwürfel
3 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer

Ragout

500 g Egerlinge (braune Champignons) in Scheibchen, oder andere Pilze
2 EL Rapsöl
150 ml Gemüsebrühe
1 Frühlingszwiebel in Ringe
2 EL Maismehl
1 Becher Kochsahne
2 EL Schmand
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 45 Minuten):

Gewaschene Grünkohlblätter grob schneiden und mit wenig Brühe weichkochen, gut abtropfen lassen, dezent ausdrücken, fein hacken oder pürieren. Gekochte, ausgedampfte und gepellte Kartoffeln durchpressen, Grünkohl, Ei, Mehl und Stärke gut untermengen, bis eine formbare Masse entstanden ist. Zwiebelwürfel in Öl glasig angehen lassen, Speck zugeben und nur kurz dezent erhitzen, zur Kartoffelmasse geben und vermengen. Aus dieser Masse kleine Klößchen formen und in kochendes Salzwasser geben, aufkochen und je nach Größe sechs bis acht Minuten durchziehen lassen.

Für das Ragout die Frühlingszwiebelringe in wenig Öl andünsten, Champignons zugeben, mit Brühe angießen, bissfest garen, Mehl mit Sahne verrühren, zur Pilzpfanne geben, gut vermengen, leicht köcheln lassen (reduzieren) und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ragout auf Tellern verteilen, die Klößchen daraufsetzen.

Dieses Gericht ist glutenfrei.

Lässt man den Speck weg, ist das Gericht ovo-lacto-vegetarisch.