

# Champignons in Käse-Meerrettich-Soße mit Kartoffel-Nudeln

## Für 2 Personen

Kartoffelnudeln	500 g Kartoffeln, mehlig	Salz
50 g Weizenmehl (405)	25 g Hartweizengrieß	25 g Kartoffelstärke
30 g Butter	1 Eigelb	1 Prise Muskat
Soße	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
3 EL Butter	60 ml Weißwein	10 ml weißer Balsamico
30 ml trockener Wermut	1 Zweig Thymian	1 Spritzer Zitronensaft
200 ml Geflügelbrühe	250 g Steinchampignons	Salz, Pfeffer
100 g Sahne	100 ml Milch	80 g Parmesan
5 g Staudensellerieblätter	frischer Meerrettich	

Kartoffeln waschen und mit der Schale in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, dann abschütten und pellen.

Die noch warmen Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Grieß, Stärke, Butter und Eigelb zugeben, mit Salz und Muskat würzen und zu einem glatten Teig kneten. Diesen mit dem Nudelholz ca. 5 mm dick ausrollen und in fingerlange schräge Stücke schneiden. Diese mit dem Handrücken, etwas flach drücken.

In einem Topf mit siedendem Salzwasser die Kartoffelnudeln garen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Mit einem Sieblöffel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Für die Soße Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, Schalotten zugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein, weißem Balsamico und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Thymian abbrausen, trocken schütteln und mit Knoblauch und Zitronensaft zugeben. Mit Geflügelbrühe auffüllen und diese zur Hälfte einkochen.

Pilze putzen, in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahne und Milch zum Soßenansatz geben und aufkochen. Parmesan fein reiben und in die heiße aber nicht mehr kochende Soße geben und abschmecken.

Pilze in die Soße geben und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Staudensellerieblätter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Meerrettich schälen und frisch reiben (ca. 2 EL). 1 EL Meerrettich unter die Soße rühren.

Kartoffelnudeln gut mit der Soße vermischen, Staudensellerieblätter zugeben.

Alles in tiefen Tellern anrichten, mit Staudensellerieblättern und etwas geriebenem Meerrettich bestreuen.

Jörg Sackmann am 02. Februar 2016