

# Maronen-Pilz-Ragout mit Semmelknödel, Gurken-Salat

Für zwei Personen

**Für die Semmelknödel:**

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Eier	15 g Butter
125 ml Milch	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	125 g Semmelknödelbrot
50 g Paniermehl	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

**Für das Ragout:**

100 g vorgegarte Maronen	100 g braune Champignons	100 g Kräuterseitlinge
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Karotte
75 ml Sahne	Butterschmalz	1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Tomatenmark	150 ml Portwein	200 ml Gemüsefond
1 Zweig Thymian	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 EL Honig
1 EL süßer Senf	1 Bund Dill	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Semmelknödel:**

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in der Butter in einer Pfanne anschwitzen. Milch in einem Topf leicht erwärmen und Semmelknödelbrot darin einweichen. Petersilie hacken und alles zu den Brotwürfeln geben.

Eier, Paniermehl und Speisestärke dazu geben. 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Masse zu kleinen Knödeln formen und 10-15 Minuten in nicht mehr kochendem Wasser ziehen lassen.

**Für das Ragout:**

Pilze putzen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne scharf in Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern und in eine Schüssel füllen.

Karotte schälen und klein schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in Streifen schneiden und in der Pfanne anbraten. Maronen, Tomatenmark, Senf, Thymian und die Karotte hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Portwein ablöschen.

Gemüsefond hinzugeben und zu einer Sauce einkochen. Pilze hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Sahne verfeinern.

**Für den Gurkensalat:**

Salatgurke in dünne Streifen schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Dill fein hacken. Olivenöl mit Zitronensaft, Honig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gurken vermengen. Dill unterheben.

Helen Bartjes am 03. März 2025