

Klößchen mit Pinienkernen, Backpflaume und Pilz-Soße

Für 4 Personen

1,5 kg Kartoffeln, mehlig.	Salz	100 g Pinienkerne
2 rote Zwiebeln	2 EL Butterschmalz	8 Backpflaumen
150 ml Sahne	1 EL getrock. Steinpilze	100 g Shiitake-Pilze
100 g Steinchampignons	100 g Kartoffelstärke	2 Eier
2 EL Butter		

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.

Währenddessen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Von den gerösteten Pinienkernen etwa 1/3 für die Dekoration zur Seite stellen, die übrigen Pinienkerne fein hacken.

Rote Zwiebeln schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

Backpflaumen grob schneiden, unter die Zwiebeln mischen, einmal durchschwenken und die Pfanne vom Herd ziehen.

Sahne und getrocknete Steinpilze in einen Topf geben, aufkochen, dann den Topf vom Herd nehmen und die Pilze in der Sahne ziehen lassen.

Shiitake-Pilze und Champignons putzen und in etwa 1 cm große Würfel oder Scheiben schneiden.

Gekochte Kartoffeln abgießen und noch warm durch die Presse drücken.

Kartoffelstärke, gehackte Pinienkerne, Eier und etwas Salz zugeben und zu einem Teig vermischen.

Aus dem Teig Klößchen von ca. 3 cm Durchmesser formen und etwas von der Backpflaumen-Zwiebelmasse hineindrücken.

Klößchen in einem Topf mit reichlich siedendem Salzwasser ca. 6 Minuten garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die vorbereiteten frischen Pilze darin braten, mit Salz würzen.

Die Steinpilze in der Sahne fein pürieren und zu den Pilzen in der Pfanne geben.

Alles nochmals aufkochen und abschmecken.

Tipp: Wenn von der Backpflaumen-Zwiebel-Masse noch etwas übrig ist, einfach mit in die Pilzsaucen geben.

Die Klößchen mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben, abtropfen lassen und auf Teller geben. Die Sauce darüber gießen und mit restlichen Pinienkernen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah am 02. Dezember 2020