

# Pilz-Ragout auf Kartoffel-Rösti

## Für 4 Personen:

Zwiebeln, Knoblauch	5 Stangen Frühlingslauch	600 g gemischte Pilze
0.5 Bund glatte Petersilie	0.5 Bund Schnittlauch	500 g Kartoffeln
Salz, Pfeffer	frische Muskatnuss	5 EL Butterschmalz
3 EL Butter	350 g Rindfleisch	Olivenöl
1 Becher Crème-fraîche		

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Frühlingslauch waschen, putzen und jede Stangen in 3 gleichgroße Stücke schneiden. Pilze (z.B. Steinpilze, Maronen oder Champignons) putzen und in grobe Stücke schneiden. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden.

Tipp: Schnittlauch sollte mit einem wirklich scharfen Messer geschnitten und nicht gehackt werden. So treten weniger Bitterstoffe aus.

Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale grob reiben. Mit Salz würzen, etwas frische Muskatnuss darüberreiben, gut durchkneten und kurz stehen lassen, damit die Kartoffelmasse etwas entwässert. Aus der Masse pro Person 1 Klops formen.

Dabei die Masse fest auspressen und möglichst viel Flüssigkeit ausdrücken. Je weniger Wasser die Kartoffeln enthalten, desto besser lassen sich daraus Rösti zubereiten.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Klopse hineingeben und vorsichtig mit einer Palette flach drücken. Zunächst von beiden Seiten bei höherer Hitze anbraten, dann die Temperatur reduzieren und von beiden Seiten etwa 10 Minuten weiter ausbacken. Dabei regelmäßig kontrollieren, damit nichts anbrennt.

Das Fleisch in breite Streifen schneiden und mit Olivenöl und grobem Salz würzen.

Kurz einwirken lassen. Dann in eine heiße Pfanne geben und von allen Seiten kurz - je nach Dicke circa 40 Sekunden - kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt ruhen lassen.

Butter in der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, zerlassen. So kommen die Röstaromen des Fleisches dem Ragout zugute. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Die Pilze dazugeben und braten. Zum Schluss mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen. Crème fraîche unterrühren, die Fleischstreifen dazugeben und die Kräuter einstreuen.

Frühlingslauch mit Öl und Salz marinieren und kurz anbraten.

## Anrichten:

Kartoffel-Rösti auf Teller geben und das Ragout darauf arrangieren. Ein paar angebratene Frühlingslauch-Stängel darauflegen und frische Kräuter darüberstreuen.

Tarik Rose am 13. Februar 2022