

Wickel-Klöße mit Ragout von Winter-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	50 g Speck, durchwachsen	4 Schalotten
1 kleine Frühlingszwiebel	1 EL frischer Majoran, gehackt	1 EL Petersilie, gehackt
1 Ei	3 Eigelb	Salz, Pfeffer, Muskat
1 EL Kartoffelstärke	6 EL Mehl	50 g Semmelbrösel
1/2 l Brühe	100 g Petersilienwurzel	1 Kohlrabi
100 g Teltower-Rübchen	100 g Sellerie	100 g Karotten
20 g Butter	1 Zweig Thymian	1 TL Mehlbutter
50 ml Sahne		

Die Kartoffeln schälen, vierteln, weich kochen und gut ausdampfen lassen. Speck und zwei Schalotten fein würfeln, die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, den Speck in einer Pfanne auslassen, die Schalotten und Frühlingszwiebeln dazugeben, kurz anschwitzen, die Pfanne vom Herd nehmen und Majoran und Petersilie untermischen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Ei und Eigelb vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Kartoffelstärke, zwei Esslöffel Mehl und Semmelbrösel andicken. Ein Küchentuch mit reichlich Mehl bestäuben und den Teig darauf ausrollen. Die Teigoberfläche mit dem Speck-Zwiebelgemisch bestreichen. Das Tuch an beiden Enden nehmen und so hochziehen, dass sich der Teig einrollt (eventuell sollte hierbei eine zweite Person helfen), auswickeln und 4 cm dicke Scheiben schneiden. Fleischbrühe in einem Topf zum Kochen bringen, die Kloßscheiben darin 20 Minuten ziehen lassen, Klöße herausnehmen und warm stellen. Für das Wintergemüse das Gemüse schälen und grob würfeln. Zwei Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Sellerie, Karotten, Teltower Rübchen und Petersilienwurzel in den Topf geben. Mit 300 ml der Kloßbrühe begießen, bei kleiner Hitze langsam dünsten lassen und nach fünf Minuten den Kohlrabi und Thymian dazugeben. Nach circa 15 Minuten, wenn alles gar gekocht, aber noch bissfest ist, das Gemüse herausnehmen, den Gemüsefond einkochen, mit Mehlbutter binden, gut verrühren und mit Sahne aufgießen. Das Gemüse untermischen und mit den Klößen anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Januar 2008