

**Kochen**

**Jens Jakob**

**Mittwoch, 11.12.2019**

**Gefüllte Kartoffelklöße mit  
Maronen zu Gemüseragout**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Klöße**

1000 g Kartoffeln, mehligkochend  
Salz  
1 Ei (Größe M)  
100 g Mehl, ca.  
100 g Kartoffelstärke, ca.  
Muskatnuss  
etwas Mehl für die Arbeitsfläche

**Für die Füllung**

1 Schalotte  
50 g Champignons, braun  
150 g Esskastanien  
(Maronen, gegart, geschält, Vakuumpack)  
2 EL Butter  
2 Prisen Pfeffer- oder Lebkuchengewürz  
(z. B. Mischung aus gemahlene Gewürznelken,  
Piment, Sternanis, Muskat, Kardamom und Zimt)  
1 EL Honig, flüssig  
Etwas Salz  
Etwas Pfeffer  
75 ml Portwein  
0,5 Bio-Orange, Saft und Schale davon  
0,5 Bund Petersilie

**Für das Ragout**

1 Schalotte  
300 g Möhren  
250 g Pastinaken  
5 EL Butter (davon 3 EL zimmerwarm)  
250 g Wirsing  
200 ml Gemüsefond (z. B. selbstgemacht oder aus dem Glas)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Kardamom  
1 Lorbeerblatt  
250 g Sahne  
2 EL Mehl

**Außerdem:**

0,5 Bund Petersilie

**Zubereitung**

1. Kartoffeln abbrausen, in Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen.
2. Währenddessen für die **Füllung** Schalotte abziehen und fein würfeln.
3. Pilze putzen, ebenfalls fein würfeln. Maronen in kleine Stücke schneiden.
4. In einer Pfanne die Butter erhitzen, die Schalotte darin andünsten.



5. Pilze zugeben und anbraten.
6. Maronen zugeben. Pfefferkuchengewürz überstäuben und Honig einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Portwein, Orangensaft und -schale zugeben und offen einkochen lassen, bis die Flüssigkeit ganz verdampft ist.
8. Petersilie fein schneiden und untermischen. Füllung beiseitestellen.
9. **Für die Klöße** Kartoffeln abgießen, heiß pellen, grob zerteilen und auf einem Blech etwas ausdampfen lassen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.
10. Ei verquirlen, mit Mehl und Stärke zu den Kartoffeln geben. Alles rasch glatt verkneten. Mit Salz und Muskat würzen.
11. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer dicken Rolle formen. Die Rolle in ca. 12 gleichgroße Stücke teilen.
12. Mit angefeuchteten Händen glatt formen, auf der Handfläche flach drücken. Jeweils etwas Füllung darauf geben, Kartoffelmasse um die Füllung schließen und die Klöße rund formen. Zugedeckt beiseitestellen.
13. **Für das Ragout** Schalotte schälen, fein würfeln. Möhren und Pastinake schälen und in kleine Würfel schneiden.
14. In einem Topf 2 EL Butter erhitzen. Schalotte darin glasig dünsten. Möhren und Pastinaken zugeben und etwa 5 Minuten zugedeckt andünsten.
15. Inzwischen den Wirsing in feine Streifen schneiden unter das Gemüse mischen.
16. Fond angießen und fast vollständig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Kardamom und Lorbeer würzen.
16. Sahne zugeben und ca. 2-3 Minuten einköcheln lassen.
17. **Für die Klöße** reichlich gesalzenes Wasser in einem großen flachen Topf aufkochen.
18. Die Klöße hineingeben und die Temperatur reduzieren. Klöße im siedenden Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.
19. **Für das Ragout** übrige zimmerwarme Butter und Mehl verkneten. Die Mehlbutter nach und nach unter das Gemüseragout rühren, schmelzen und sämig einköcheln.
20. Petersilie in feine Streifen schneiden. Ragout abschmecken. Klöße aus dem Wasser heben, abtropfen lassen. Nach Belieben noch kurz in Butter schwenken. Mit Ragout und Petersilie bestreut anrichten.