

Kochen

Martin Gehrlein

Mittwoch, 18.05.2022

Gefüllte Kartoffelknödel mit Spargelragout

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Knödel

500 g Kartoffeln, mehligkochend
 etwas Salz
 1 Zwiebel
 1 Stiel Majoran
 1 TL Pflanzenöl
 100 g Saumagen, fertig zubereitet, Metzger
 2 Eier (Größe M)
 3 EL Kartoffelstärke
 2 EL Crème fraîche
 etwas Pfeffer
 etwas Muskat
 2 EL Butter

Für das Spargelragout

500 g Spargel, weiß
 500 g Spargel, grün
 etwas Salz
 30 g Butter
 20 g Mehl
 300 ml Gemüsebrühe
 0,5 Biozitron, Saft und etwas abgeriebene Schale davon.
 200 g Sahne
 etwas Pfeffer
 1 Beet Kresse



Zubereitung

1. **Kartoffeln abrausen** und in Salzwasser ca. 25 Minuten weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und die Schalen abziehen.
2. Kartoffeln durch einen Wolf drehen oder eine Kartoffelpresse drücken.
3. Kartoffel auf ein Backblech geben und gut trocknen lassen (entweder über Nacht und die Kartoffeln am Vortag garen oder ca. 10 Minuten im Backofen bei 120 Grad Ober- und Unterhitze trocknen)
4. Inzwischen Zwiebel abziehen und fein würfeln. Majoranblätter fein scheiden. Saumagen ebenfalls fein würfeln.
5. Öl erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun dünsten und etwas abkühlen lassen.
6. Kartoffeln mit Eiern, Stärke, Salz, Pfeffer und Muskat glatt verkneten und zu einer ca. 3 cm dicken Rolle formen.
7. Saumagen, Zwiebeln, Majoran und Crème fraîche mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Kartoffelrolle in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden, etwas flach drücken, jeweils etwas Saumagenfüllung in die Mitte geben, zu kleinen Knödeln formen.
9. Knödel in siedendem Salzwasser garen. Steigen die Knödel an die Oberfläche sind sie gar. Herausnehmen und abtropfen lassen.
10. **Inzwischen den Spargel** putzen, bzw. schälen und die holzigen Enden abschneiden.
11. Spargel in Salzwasser ca. 3-5 Minuten blanchieren. Herausheben und kalt abrausen.
12. Butter in einem Topf erhitzen. Mehl unterrühren und kurz anrösten. Brühe nach und nach unterrühren. Zitronensaft und -schale zugeben und etwas köcheln lassen. Sahne unterrühren und weitere ca. 5 Minuten sämig einköcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
13. Für die Knödel Butter portionsweise erhitzen. Knödel darin schwenken. Kresse vom Beet schneiden. Spargelragout erneut abschmecken und mit Kresse bestreuen. Mit den Knödeln anrichten und servieren.