

**Christina Richon**  
**Pilzragout mit Sauerrahmknödeln**

**Montag, 20. November 2017**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 45 Minuten**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Heimatküche**

**Zutaten:**

**Pilzragout:**

20 g	getrocknete Steinpilze oder Shiitake-Pilze
6	getrocknete Tomaten
400 g	braune Champignons
3 EL	Olivenöl
1 TL	Thymianblättchen
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
200 ml	trockener Weißwein
100 ml	Gemüsebrühe
150 g	Sahne
1	Eigelb
1 Msp.	Safranfäden
1 TL	Bio-Zitronenschale
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer
1 Prise	Zucker

**Knödel:**

170 g	Knödelbrot oder altbackene Brötchen
200 g	saure Sahne (10 % Fett)
1	Zwiebel
1 Bund	glatte Petersilie
20 g	Butter
1	Ei
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Muskatnuss
50 g	Parmesan

**Zubereitung:**

1. Für das Ragout getrocknete Pilze und Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und einweichen.
2. Für die Knödel das Knödelbrot bzw. Brötchen in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
3. 100 g saure Sahne in einem Topf leicht erwärmen und zu den Brotstücken geben. Umrühren und zugedeckt ziehen lassen.

4. Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und die Hälfte der Petersilie darin kurz andünsten.
5. Zwiebelmix und Ei unter das Brot mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Weitere saure Sahne dazugeben, sodass ein fester Knödelteig entsteht.
6. Etwas Wasser in einem weiten Topf erhitzen. Z. B. mit einem Eiskugelportionierer 12 Knödel abstechen und mit angefeuchteten Händen rund rollen.
7. Knödel in einen Dämpfeinsatz legen. In den Topf einsetzen, zugedeckt bei schwacher Hitze 15–20 Minuten dämpfen.
8. Champignons putzen, evtl. anhaftenden Sand mit einem Küchenpapier abreiben. Pilze in Spalten schneiden.
9. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Champignons darin anbraten. Thymian untermischen. Auf einen Teller geben.
10. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und in 1 EL Öl in der Pfanne andünsten. Mit Wein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen.
11. Steinpilze und Tomaten abgießen, klein schneiden und dazugeben. Gemüsebrühe hinzufügen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
12. Sahne und Eigelb verquirlen und unter die Sauce mixen. Die gebratenen Pilze zur Sauce geben.
13. Safranfäden mörsern. 1–2 EL warme Soße und Safran verrühren und dann unter die Sauce rühren. Sauce mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.
14. Knödel aus dem Einsatz heben, auf Teller anrichten und mit der restlichen sauren Sahne beträufeln. Das Pilzragout dazu anrichten.
15. Parmesan in Späne hobeln, mit der restlichen Petersilie über das Ragout streuen und servieren.

Pro Portion: 535 kcal / 2230 kJ

31 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 34 g Fett