

## Kartoffelring mit Pilzragout

Unsere Großmütter servierten Hühnerragout gerne im Reisring. Wir haben die Idee weiterentwickelt und servieren ein würziges Pilzragout im Kartoffelring.



Portionen: 4  
Vorbereitung: 1 h 15 min  
Zubereitung: 1 h  
Zeit gesamt: 2 h 15 min  
Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für den Kartoffelring:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 Zwiebeln
- 125 g zimmerwarme Butter, aufgeteilt + mehr zum Einfetten der Form
- 4 Eier
- Pfeffer
- Muskat

### Außerdem:

- Semmelbrösel zum Ausstreuen der Form

**Zutaten für das Pilzragout:**

- 1 kg Pfifferlinge
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Petersilie
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Paprika edelsüß
  - ½ l Gemüsefond
- 150 g saure Sahne
- 25 g Mehl (1 EL)

**Besondere Utensilien:**

- Kartoffelpresse
- Elektrisches Handrührgerät
- Kranzform

**Zubereitung:**

- **Für den Kartoffelring** die Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen.
- Bei mittlerer Hitze und schräg aufgedecktem Deckel kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind, etwa 25 Minuten.
- In der Zwischenzeit den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
- Die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln.
- Zehn Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren goldbraun anbraten.
- Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen.
- Durch die feine Scheibe der Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen und abkühlen lassen.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Die Eier trennen.
- Das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen und kurz beiseite stellen.
- 90 Gramm Butter schaumig rühren und die Eigelbe einzeln unterrühren.
- Kartoffeln, Schnittlauch, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und eine kräftige Prise Muskatnuss hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren.
- Schließlich den Eischnee unterheben.
- Die Kranzform mit weicher Butter ausfetten und dünn mit Paniermehl austreuen.
- Kartoffelmasse in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen.
- Restliche Butter in Flöckchen auf der Oberfläche verteilen und den Kartoffelring im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene goldbraun backen, etwa 45

Minuten. Dabei mit einem Stück Backpapier abdecken, falls er zu schnell bräunt.

- Währenddessen **für das Pilzragout** die Pfifferlinge verlesen, waschen und in einem Handtuch trocknen. **Tipp:** Pilze können entgegen vorherrschender Meinung unter fließendem Wasser gewaschen werden. Sie saugen sich erst mit Wasser voll, wenn sie längere Zeit eingeweicht werden.
- Stielenden abschneiden, schadhafte Stellen entfernen und die Pilze je nach Größe ganz lassen oder halbieren.
- Schalotten schälen und fein hacken.
- Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
- Petersilie waschen, trockenschütteln und die groben Stiele entfernen.
- Blättchen fein hacken.
- Pilze portionsweise bei mittelhoher bis hoher Hitze anbraten, bis die in den Pilzen enthaltene Flüssigkeit verdampft ist, dabei vorsichtig umrühren.
- Pilze aus der Pfanne nehmen und das Sonnenblumenöl in die Pfanne gießen.
- Schalotten hinzufügen und bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
- Knoblauch hinzufügen und eine Minute mitbraten.
- Die Pfifferlinge zurück in die Pfanne füllen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- Den Gemüsefond angießen und aufkochen.
- Saure Sahne und Mehl mit einem Schneebesen glattrühren.
- Mit Hilfe des Schneebesens in das Pilzragout rühren und unter Rühren kochen lassen, bis die Soße bindet, etwa eine Minute.
- Die Petersilie unterrühren, dabei einen Esslöffel zurückbehalten.
- Das Pilzragout warmhalten.
- Den Kartoffelring aus dem Ofen nehmen, fünf Minuten ruhen lassen und vorsichtig aus der Form auf eine Servierplatte stürzen.
- Das Pilzragout in der Mitte anrichten, mit der zurückbehaltenen Petersilie bestreuen und servieren – **Mahlzeit!**