

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. März 2025** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



Helen Bartjes

**Maronen-Pilz-Ragout mit Semmelknödel und Gurkensalat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Semmelknödel:**

½ Zwiebel  
 2 Eier  
 15 g Butter  
 125 ml Milch  
 ¼ Bund Petersilie  
 125 g Semmelknödelbrot  
 50 g Paniermehl  
 1 TL Speisestärke  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in der Butter in einer Pfanne anschwitzen. Milch in einem Topf leicht erwärmen und Semmelknödelbrot darin einweichen. Petersilie hacken und alles zu den Brotwürfeln geben. Eier, Paniermehl und Speisestärke dazu geben. 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Masse zu kleinen Knödeln formen und 10-15 Minuten in nicht mehr kochendem Wasser ziehen lassen.

**Für das Ragout:**

100 g vorgegarte Maronen  
 100 g kleine, braune Champignons  
 100 g Kräuterseitlinge  
 1 kleine Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Karotte  
 75 ml Sahne  
 Butterschmalz, zum Anbraten  
 1 TL mittelscharfer Senf  
 1 EL Tomatenmark  
 150 ml Portwein  
 200 ml Gemüsefond  
 1 Zweig Thymian  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne scharf in Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern und in eine Schüssel füllen. Karotte schälen und klein schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in Streifen schneiden und in der Pfanne anbraten. Maronen, Tomatenmark, Senf, Thymian und die Karotte hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Portwein ablöschen. Gemüsefond hinzugeben und zu einer Sauce einkochen. Pilze hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Sahne verfeinern.

**Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke  
 ½ Zitrone, Saft  
 1 EL Honig  
 1 EL süßer Senf  
 1 Bund Dill  
 100 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salatgurke in dünne Streifen schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Dill fein hacken. Olivenöl mit Zitronensaft, Honig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gurken vermengen. Dill unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.