

Kräuter-Flädle mit Schwarzwurzel-Ragout gefüllt und gerösteten Walnüssen



Zutaten:

Für 4 Personen

Für das Schwarzwurzel-Ragout:

- 800 Gramm Schwarzwurzeln
- 1 größere Zwiebel oder 3-4 Schalotten, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- Saft von einer Zitrone zum einlegen der Schwarzwurzeln
- Saft von einer halben Zitrone für die Sauce
- 100 Gramm Sahne
- 100 Gramm Creme fraiche
- 1/2 Liter Gemüsebrühe
- Prise Zucker oder etwas Honig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Speisestärke zur Bindung
- Ca. 30 Gramm Butterschmalz
- Schuss Weißwein, kann man aber auch weg lassen
- 16 halbe Walnüsse etwas gebrochen

Außerdem:

1 Paar Einweghandschuhe zum Schälen der Schwarzwurzeln

Für die Kräuter-Flädle:

- 120 Gramm Mehl
- 3 große Eier
- 180 Gramm Milch
- Kleiner Schuss Mineralwasser
- 1 Bund Schnittlauch in dünne Röllchen geschnitten
- 1 Bund Glatte Petersilie, fein gehackt
- Salz

- Butterschmalz zum Ausbacken



Zubereitung

Herstellung Schwarzwurzel-Ragout:

Kaltes Wasser in ein größeres Gefäß mit dem Saft von einer Zitrone bereitstellen. Dann Einweg-Handschuhe anziehen und die Schwarzwurzeln schälen, in Scheiben schneiden und sofort, bis zur weiteren Verwendung, in das Zitronenwasser legen.

In einem größeren Topf mit heißem Butterschmalz die Zwiebel-Würfel anschwitzen, die Schwarzwurzel-Scheiben vom Zitronenwasser abseihen, mit einem Küchenkrepp etwas trocknen und ebenfalls im Topf zu den Zwiebelwürfeln mit anschwitzen. Dann mit einem Schuss Weißwein ablöschen, mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Schwarzwurzelscheiben bissfest weich kochen. Die Gemüsebrühe kann ruhig zur Hälfte dabei einkochen.

Anschließend die Sahne mit der Creme fraiche gut verrühren und in den Topf zu den Schwarzwurzelscheiben hinzufügen. Aufkochen lassen und mit etwas Speisestärke eine leichte Bindung geben. Nochmals aufkochen, vom Feuer nehmen und mit dem Zitronensaft, Prise Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Herstellung Kräuter-Flädle:

Aus dem Mehl, einem kleinen Schuss kaltem Mineralwasser einen glatten Teig herstellen. Nun die Eier hinzufügen und die Masse mit einem Schneebesen gut verrühren. Den Teig mit Salz würzen und mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Sollte dabei der Teig zu dick geworden sein etwas von der Milch hinzufügen. Kurz vor dem Ausbacken der Flädle die gehackte Petersilie sowie die Schnittlauchröllchen unter den Teig rühren.

Dann in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz dünne Kräuter-Flädle herstellen. Die fertigen Flädle bis zur weiteren Verwendung bei 80 Grad im Backofen warm stellen.

Die gebrochenen Walnüsse in einer nicht zu heißen Pfanne mit etwas Butterschmal rösten. Dann die Walnüsse ohne Fett sofort aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Sind alle Kräuter-Flädle fertig das Schwarzwurzel-Ragout auf kleiner Flamme erwärmen und die Kräuter-Flädle damit füllen. Obenauf mit den gerösteten Walnüssen anrichten.