

Kochen

Eberhard Braun
Rezept von Caroline Autenrieth

Dienstag, 18.03.2025

Lauchragout mit Kartoffelbällchen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kartoffeln

800 g Kartoffeln, mehligkochend
 etwas Salz
 2 Eier (Größe M)
 30 g Mehl
 etwas Muskatnuss
 20 g Käse, z. B. Gouda, gerieben
 50 g Semmelbrösel, oder Mandeln, ca.
 300 g Fett oder Öl, zum Frittieren

Für das Lauchragout

500 g Lauch
 1 EL Butter
 1 TL Mehl
 150 ml Gemüsebrühe oder Milch
 100 g Sahne
 1 EL Senf
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 1 Bund Schnittlauch
 0,5 Bund Petersilie
 50 g Bergkäse oder Gouda, gerieben
 1 EL Zitronensaft oder Essig



Zubereitung:

- Für die Kartoffelbällchen** Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, ausdampfen lassen.
- Kartoffeln pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Eier trennen. Kartoffeln mit Eigelben, Mehl, Salz, Muskatnuss und Käse zu einem glatten Teig verkneten. Eiweiß beiseitestellen.
- Kartoffelmasse mit zwei angefeuchteten Esslöffeln zu Nocken formen, abdecken und kurz beiseitestellen
- Inzwischen den Lauch** putzen, abbrausen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Brühe ablöschen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen.
- Sahne und Senf unterrühren und weitere ca. 6 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Inzwischen für die Kartoffelbällchen** das Eiweiß verquirlen. Semmelbrösel oder Mandeln auf einem Teller verteilen.
- Kartoffelbällchen zuerst in Eiweiß und danach in Semmelbröseln oder Mandeln wenden.
- Fett oder Öl in einem Topf oder einer Fritteuse, auf ca. 160 Grad erhitzen. Kartoffelbällchen darin portionsweise ca. 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Für das Lauchragout** Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trockenschütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Petersilie fein schneiden.
- Kräuter und Käse unter den Lauch mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft oder Essig abschmecken.
- Kartoffelbällchen mit dem Lauchragout anrichten und servieren.