

Kartoffelmuffins mit Pilzragout



Zutaten für 12 Stück:

Für die Muffins:

300 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
100 ml Milch
125 g Weizenmehl
½ TL Backpulver
1 Ei
60 g saure Sahne
2 EL weiche Butter
je ¼ TL Curry, Kurkuma, Paprika, Pfeffer

Für das Pilzragout:

600 g Champignons
80 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie
2 EL Butter
1 EL Zitronensaft
200 ml Sahne
½ TL Speisestärke
Pfeffer
4 Zweige Thymian zur Garnierung

Zubereitung:

Für die Muffins Kartoffeln waschen und in Salzwasser etwa 25 Minuten im geschlossenen Topf garen. Inzwischen für das Ragout Pilze putzen und in gleich große mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie kalt abbrausen, trocken schütteln und klein hacken.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor-heizen. Kartoffeln abgießen, heiß pellen und stampfen. Milch erwärmen und lauwarm zugeießen. Mehl, Ei, Backpulver, saure Sahne, Butter, Salz und Gewürze zugeben. Alles mit dem Knethaken des Handrührers zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Vertiefungen des Muffinblechs gut mit Butter ausstreichen. Mulden zu etwas mehr als die Hälfte mit Teig füllen und 25 Minuten backen.

Für das Ragout Butter in einer Pfanne zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Pilze zugeben und 3 Minuten anbraten. Zitronensaft und Sahne angießen. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren, zur Soße geben und einmal aufkochen lassen. Petersilie einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilzragout auf Teller verteilen und Muffins daraufsetzen. Mit Thymian garniert servieren.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Foto: Kirstin Oelgemöller