

PIFFERLINGSRAGOUT

- 750 g Pfifferlinge
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 125 ml Gemüsebrühe
- 2 1/2 EL Zitronensaft
- 150 ml Sojasahne
- 1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 20 g Petersilie
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Öl



PÄCKCHEN

- 2 Blätter Filoteig
- Salz
- Öl

- 1 Für die Knödel den Spinat über Nacht auftauen, leicht ausdrücken. Die Zwiebel schälen. Beides fein hacken. Die Zwiebel in Öl glasig anbraten, dann zum Spinat geben.
- 2 Knödelbrot mit etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss und 1 EL Öl mischen. Sojamilch leicht erwärmen und darübergießen. Die Zwiebel und den Spinat zugeben und alles vermengen. 30 min ziehen lassen.
- 3 Inzwischen für das Ragout die Pfifferlinge gut putzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und in Öl glasig braten. Die Pilze dazugeben und kurz mitbraten. Das geräucherte Paprikapulver darübergerben, mit Gemüsebrühe ablöschen. Zitronensaft, Sojasahne, Nelken und Lorbeerblatt dazugeben. Einige Minuten bei geringer Hitze garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Knödelteig mit der gehackten Petersilie mischen und abschmecken. Zu einer Rolle geformt in Frischhaltefolie, dann in Alufolie wickeln. 35 min in leicht kochendem Salzwasser gar ziehen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.

SPINATKNÖDEL

- 125 g Spinat (tiefgekühlt)
- 1 Zwiebel
- 150 g Knödelbrot
- 130 ml Sojamilch
- 20 g Petersilie
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- Öl

GEMÜSE

- 4 Karotten
- 2 mittelgroße Pastinaken
- 1 TL Zucker
- Öl

- 5 Karotten und Pastinaken schälen, in Stifte schneiden und in Salzwasser bissfest garen. Gut abschrecken.
- 6 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Filoteigblätter vierteln. Vier Quadrate ausreichend mit Öl bestreichen, ganz leicht salzen und je eine zweite Teigplatte diagonal darauflegen, auch mit Öl bestreichen.
- 7 Einen gehäuften Esslöffel des Pfifferlingragouts in die Mitte setzen, die Seiten vorsichtig über der Füllung zusammenziehen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Päckchen im Backofen 10–15 min goldbraun backen.
- 8 Währenddessen den Spinatknödel in der Folie etwa 5 min im heißen Wasser erwärmen. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Zucker darin schmelzen. Die Pastinaken und Karotten darin karamellisieren und gut durchschwenken.
- 9 Das übrige Ragout erwärmen. Die Knödel in Scheiben schneiden, mit der gehackten Petersilie bestreuen, mit dem Gemüse auf den Tellern anrichten. Etwas Ragout in die Mitte geben, das Päckchen darauf platzieren.

