



Fleischküchlein mit Kartoffel-Spargel-Ragout

Das Gericht ist vollmundig und doch zart und geschmeidig. Das Ragout punktet mit der Kombination aus Kartoffeln, Spargel und cremiger Béchamel-Sauce. Die Sauce ist herrlich spargelig und wird durch wachsweiche Eier perfekt ergänzt. Die Fleischküchlein sind locker, fluffig und haben durch den Zitronenthymian und die braune Butter elegante Tiefe bekommen.



Die Fleischküchlein

Alle Zutaten ausgiebig miteinander vermengen. Mit angefeuchteten Händen Bällchen in der gewünschten Größe formen. 1 Stunde durchkühlen lassen. In der Nussbutter langsam braten, so dass sie goldbraun, jedoch nicht zu dunkel werden.

Tipp: Die Verwendung von Brioche, das bereits Eier enthält, sowie dem feinen Brät führt dazu, dass die Fleischküchlein sehr locker und fluffig werden. Zitronenthymian gibt Frische, die Nussbutter schenkt Tiefe.

Das Gemüse-Ragout mit Ei

Den Spargel putzen und getrennt voneinander garen. Das Wasser salzen und leicht zuckern. Weißen Spargel in diesem Falle nicht zu weit durchgaren, denn er

zieht in der Sauce noch nach, die Köpfchen dürfen noch ein wenig Biss haben. Das Kochwasser für Saucen oder Suppen aufbewahren. Spargelköpfe später in 2 EL Butter anbraten. Spargelenden in Scheiben schneiden. Kartoffeln vierteln (wenn sie etwas größer sind, achtern). Beiseitestellen. Mit dem grünen Spargel ebenso verfahren. Spargelenden für ein Omelette aufbewahren.

Für die Sauce 2 EL Butter aufschäumen lassen, Mehl darin golden anschwitzen, bis es zu duften beginnt. Von der Kochplatte ziehen. Brühe und Milch angießen, mit einem Schneebesen klümpchenfrei verrühren. Zurück auf die Kochplatte schieben, leicht einkochen lassen (ca. 20 Minuten), mehrfach umrühren und die Konsistenz überwachen. Nun die Spargelabschnitte und Kartoffeln unterheben. Kurz aufwärmen, dann nochmals beiseiteziehen, leicht herunterkühlen lassen. Mit Zitronen-

saft und -abrieb, Weißwein, Sauerrahm und fein gehacktem Estragon abschmecken. Salzen, pfeffern und nach Geschmack mit Muskat abschmecken. Stehen lassen, bis die Sauce lauwarm heruntergekühlt ist.

Die Spargelspitzen in der restlichen Butter kurz schwenken, bis sie goldene Spuren bekommen haben. Die Eier pellen und vierteln.

Das Gericht auf flachen Tellern oder Platten anrichten. Dabei darauf achten, dass die Spargelspitzen sich auf dem Teller hervorheben können und das Kartoffel-Spargelragout seinen Platz als würdiger Begleiter bekommt. Die Fleischküchlein mit etwas von der noch warmen Thymianbutter beträufeln.

Zutaten

Für 6 bis 8 Stück

Die Fleischküchlein

Menge	Zutat
500 g	gemischtes Hack
200 g	feines Brät
1	Ei
120 g	Brioche (nur leicht gesüßt, eingeweicht, ausgedrückt)
1 bis 2 TL	mittelscharfer Senf
2 EL	Ketchup
1 TL	Oregano (getrocknet)
2 TL	Blättchen vom frischen Zitronenthymian
1	Schalotte (fein geschnitten, in Butter gedünstet)
1 Zehe	Knoblauch (fein geschnitten, in Butter gedünstet)
1	Bio-Zitrone (Abrieb)
	Salz, Pfeffer
2 EL	Nussbutter
1 EL Blättchen	Zitronenthymian (zum Garnieren)

Zutaten

Das Gemüse-Ragout mit Ei

Menge	Zutat
1 Bund	weißer Spargel
1 Bund	grüner Spargel
Ca. 8	Kartoffeln („Drillinge“ oder „Bamberger Hörnchen“ am Vortag gegart und gepellt)
6 EL	Butter
2 EL	Mehl
1	Bio-Zitrone
½ Tasse	Geflügelbrühe
½ Tasse	Milch
4 EL	trockener Riesling
2 EL	Sauerrahm
Einige Blättchen	Estragon (feinst gehackt)
2	Eier (wachsweich, ca. 4 Minuten)
	Salz, Pfeffer, Muskat