

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Ottolenghi; Comfort, S. 98

\*\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Wenn man etwas von diesem Ragout im Vorrat hat, verfügt man sozusagen über eine kulinarische Geheimwaffe. Im Bewusstsein, es im Kühlschrank oder im Tiefkühlfach zu haben, trennen uns nur wenige Minuten von einem sehr, sehr guten Essen. Hebt das Ragout unter Pasta, bedeckt es mit Püree für eine improvisierte vegetarische Shepherd's Pie, serviert es zu Polenta oder Reis oder esst es einfach so, wie es ist, mit knackigem grünem Salat als Beilage.

Vorbereiten: Das Ragout hält sich im Kühlschrank bis zu 3 Tage

**Zutaten** 15 g getrocknete Steinpilze  
250 mL kochend heißes Wasser  
850 g frische gemischte Pilze, kleine Exemplare ganz gelassen, größere in zwei Teile gerissen  
50 g Butter  
2 EL Olivenöl  
2 Zwiebeln, in dünne Streifen geschnitten (320 g)  
½ großer Knollensellerie, geschält und in 2 cm große Stücke geschnitten (360g)  
4 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt  
1 ¼ TL Isot Biber (türkische Chili-flocken; oder ½ TL gewöhnliche Chiliflocken)  
1 ½ EL weiße Miso-Paste  
1 eingelegte Zitrone, geviertelt, Fruchtfleisch und Kerne entsorgt, die Schale in dünne Streifen geschnitten (15 g)  
1½ EL Sherryessig (oder Rotweinessig)  
1½ EL Mehl  
400 mL Hühnerbrühe (oder Gemüsebrühe)  
30g Sahne  
10 g Estragon, die Blätter grob gehackt (10 g), plus einige ganze Blätter zum Garnieren  
Salz

**Rezept:** Für 4 Personen

Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Die getrockneten Pilze in einem kleinen hitzebeständigen Krug mit dem kochend heißen Wasser übergießen. Dann 30 Minuten zum Einweichen beiseitestellen. In ein auf eine Schüssel gesetztes Sieb gießen (die Flüssigkeit für später aufbewahren), die Pilze grob hacken und beiseitestellen.

Inzwischen die frischen Pilze auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen (so, wie sie sind — würzen oder in Öl schwenken muss nicht sein — und 25 Minuten rösten. Dabei nach der Hälfte der Zeit umrühren, bis sie deutlich geschrumpft sind und eine Menge Feuchtigkeit verloren haben. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.

Butter und Öl in einer großen Pfanne mit hohem Rand, für die ein passender Deckel vorhanden ist, bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Zwiebeln und Sellerie darin mit ½ TL Salz unter häufigem Rühren 15-20 Minuten braten, bis sie schön karamellisiert sind. Knoblauch sowie geröstete und gehackte Pilze hinzufügen und unter Rühren 3 Minuten mitbraten. Isot Biber, Miso, eingelegte Zitrone und Essig etwa 30 Sekunden mitgaren.

Das Mehl 30 Sekunden in der Pfanne anschwitzen, dann Brühe, Einweichflüssigkeit von den Pilzen und  $\frac{3}{4}$  TL Salz untermischen. Die Flüssigkeit zum Köcheln bringen und das Ragout bei schwacher Hitze zugedeckt 25 Minuten köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist, aber noch die Form behält.

Den Deckel abnehmen und die Sahne unterrühren. Das Ganze noch 5 Minuten köcheln lassen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und den gehackten Estragon unterrühren. Das Ragout mit den Estragonblättern bestreuen und servieren.