

Schlutzkrapfen mit Gorgonzola, Salbei und Speck

Zutaten für 4 Personen :

Für den Teig

- 150 g Roggenmehl
- 100 g Mehl
- zzgl. etwas zum Verarbeiten
- ½ TL Salz
- 1 Ei
- 1 EL Öl
- 50 ml Wasser

Für die Füllung

- 1 Schalotte
- 1 Feige
- 1 TL Butter
- 1 TL Zucker
- 3 EL Frischkäse
- 1 EL Gorgonzola
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 verquirltes Eigelb
- Für die Butter
- 5 Salbeiblätter
- 2 EL Butter
- 2 EL Speckwürfel



Zubereitung:

Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Ei, Öl und Wasser dazugeben und alles zu einem glatten, aber festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Feige würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Schalotte und Feige darin anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen. Die Schalotten-Feigen-Mischung in eine Schüssel geben, Frischkäse und Gorgonzola dazugeben und gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Butter die Salbeiblätter fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Speckwürfel und Salbeiblätter darin anbraten.

Den Teig aus der Folie nehmen und am besten mit einer Nudelmaschine, ansonsten mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit einem Glas Kreise ausstechen (Durchmesser 8 cm). Auf die Teigkreise mithilfe eines Teelöffels etwas Frischkäsemasse geben, die Ränder mit dem verquirlten Eigelb einpinseln, den Teig über die Füllung schlagen, sodass Halbkreise entstehen und die Ränder fest zusammendrücken. Salzwasser in einem Topf erhitzen, die Schlutzkrapfen portionsweise hineingeben und in sprudelndem Wasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Butter ggf. noch einmal erhitzen, die Schlutzkrapfen darin schwenken und sofort servieren.

Vanille-Griessknödel mit Erdbeerragout

Zutaten für 2 Personen:

Grießknödel

- 125 ml Milch
- 1 EL Butter
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 EL Honig
- 40 g Grieß
- 1 Eigelb

Fond

- Schale von ½ Bio-Orange
- Schale von ½ Bio-Zitrone
- 1 Zimtstange
- 1 EL Zucker
- etwas Salz

Ragout

- ½ Tasse weißer Portwein
- Mark von 1 Vanilleschote
- ½ TL Kartoffelstärke
- 200 g große Erdbeeren

Zubereitung:

Milch, Butter, Vanillemark und Honig aufkochen. Den Grieß unter Rühren einrieseln lassen und bei geringer Hitze 5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und das Eigelbunterziehen. Anschließend 3 Stunden ruhen lassen. Aus der Masse acht Knödel formen.

Für den Fond 1 l Wasser mit den Zutaten aufkochen, die Hitzezufuhr reduzieren und die Knödel hineingeben. Jetzt nicht mehr kochen, lediglich 5 Minuten ziehen lassen.

Portwein aufkochen, das Vanillemark dazugeben und gut einkochen lassen, ggf. mit Stärke abbinden. Erdbeeren, waschen, putzen vierteln und in den Sirup geben.

Das Erdbeerragout lauwarm zu den Knödeln servieren. Dazu schmeckt Vanilleeis.

