idowa
isar · donau · wald

Schlutzkrapfen mit Spitzkraut, gekochten Senfkörnern und Speckschaum

Für die Schlutzkrapfen

Nudelteig

250 Gramm Mehl

4 Eigelb

40 Gramm flüssige Butter

4 Esslöffel Wasser

Salz

Füllung

3 mehlige Kartoffeln

150 Gramm Quark

150 Gramm geriebener Käse (am besten Bergkäse z.B. Appenzeller)

1 Ei

Salz, Pfeffer, Muskat

Gekochte Senfkörner

50 Gramm Senfkörner

250 Gramm Apfelsaft

Speckschaum

Grundfond

300 Gramm geräuchertes Wammerl (Bauchspeck)

Eine Zwiebel

Halber Teelöffel Kümmel

750 Milliliter Wasser

Pfeffer

Schaum

250 Milliliter Grundfond

50 Milliliter Sahne

50 Gramm Butter

Etwas Zitronensaft

Pfeffer

Espuma (Für die ISI-Flasche)

200 Milliliter Grundfond

20 Gramm Butter

Eine kleine gekochte mehlige Kartoffel

50 Milliliter Sahne

Etwas Zitronensaft

Pfeffer

Spitzkraut

1 Kopf Spitzkraut

50 Milliliter Pflanzenöl

100 Gramm Butter

Zubereitung

Speckschaum:

Den Speck in Streifen schneiden und in einem Topf langsam anbraten, klein geschnittene Zwiebeln hinzugeben und mitbraten. Mit dem Wasser ablöschen und 5 Minuten gut kochen lassen, abdecken und über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag den Grundfond wieder aufkochen und durch ein Sieb abpassieren. Dann um die Hälfte einreduzieren lassen und mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Salz ist meist nicht nötig, da der Speck selbst schon sehr viel Salz enthält.

Für den aufgemixten Schaum einen Teil in einen kleinen hohen Topf geben, mit den restlichen Zutaten vermischen, abschmecken und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für den Espuma alle Zutaten in einen Mixbecher geben, mit dem Stabmixer fein mixen und abschmecken. In die ISI Flasche füllen und fest verschließen. Eine Kapsel einschrauben, gut schütteln und im Wasserbad warm stellen.

Senfkörner:

Die Senfkörner gut auswaschen und mit dem Apfelsaft in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze weich kochen und abkühlen lassen.

Schlutzkrapfen:

Für den Nudelteig alle Zutaten gut verkneten (mit der Hand auf der Arbeitsfläche oder mit einer Küchenmaschine), in Klarsichtfolie einwickeln und kalt stellen.

Für die Füllung die mehlig kochenden Kartoffeln in der Schale weich kochen, schälen und durch die Presse drücken. Abkühlen lassen, mit Quark, geriebenem Käse und Ei vermengen und mit den Gewürzen abschmecken.

Den Nudelteig dünn ausrollen oder durch die Nudelmaschine lassen und mit einer Form rund ausstechen. Die Ränder dünn mit Wasser bepinseln, mit einem Teelöffel der Masse füllen, zusammenklappen und die Ränder gut andrücken.

Kurz vor dem Servieren die gefüllten Schlutzkrapfen in gesalzenem Wasser ca. fünf Minuten leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne, bei mittlerer Hitze, leicht braun werden lassen und die gekochten Schlutzkrapfen darin durchschwenken. Mit frischer Petersilie oder Schnittlauch dekorieren.

Spitzkraut:

Das Spitzkraut in feine Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne in Öl kurz anbraten. Mit etwas Salz, Zucker und Pfeffer würzen und drei Esslöffel der gekochten Senfkörner hinzugeben und kurz mit erhitzen. Nochmals abschmecken.

Alle Zutaten des Gerichts schön auf einem tiefen Teller anrichten, den Schaum mit einem Stabmixer aufschäumen und darüber geben.