

Pflaumenmus-Taschen mit Rum-Zwetschgen

Für zwei Personen

7 Zwetschgen	3 Eier	250 g Butter
200 g Mehl	150 g Pflaumenmus	100 g geriebene Walnüsse
200 g Paniermehl	150 g braunen Zucker	150 ml Zwetschgensaft
40 ml Rum	20 ml Olivenöl	Puderzucker, Salz

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für den Nudelteig das Mehl mit zwei Eiern, einer Prise Salz und einem Schuss Olivenöl in einer Schüssel gut verrühren. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf gut durchkneten. Den Teig anschließend in ein großes Stück Frischhaltefolie einwickeln und kurz ruhen lassen. Das übrige Ei trennen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, kreisrunde Teigblätter ausstechen und die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen. Die runden Teigblätter in den Ravioliformer legen, mit dem Pflaumenmus füllen, zusammenklappen und verschließen. Anschließend in das kochende Salzwasser geben und gar ziehen lassen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Das Paniermehl mit den geriebenen Walnüssen in die heiße Butter geben, anrösten und darin die fertigen Pflaumenmустaschen schwenken. Danach mit Puderzucker bestreuen. Eine weitere Pfanne erhitzen und darin den braunen Zucker karamellisieren. Die Zwetschgen waschen, abtrocknen, entkernen und vierteln. Die Zwetschgen zum karamellisierten Zucker geben und kurz schwenken. Mit dem Rum und dem Zwetschgensaft ablöschen und reduzieren lassen. Die Pflaumenmустaschen mit den Rumzwetschgen auf einem Teller anrichten und servieren.

Peter Tscherwizek am 19. Juli 2012