

Kürbis-Amarettini-Schlutzkrapfen, Maronen-Pesto, Pilze

Für zwei Personen

Für die Schlutzkrapfen:

100 g Roggenmehl	150 g Weizenmehl	2 Eier, Größe M
1 EL Olivenöl	1 TL Salz	

Für die Füllung:

400 g Hokkaido-Kürbis	25 g Amarettini	1 kleine Zwiebel
60 g Parmesan	1 EL Butter	1 Ei
2 Zweige Thymian	1-2 TL Ingwerpulver	TL gemahlener Zimt
1-2 TL gemahlener Piment	1-2 TL gemahlene Nelke	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Maronen-Pesto:

250 g vorgegarte Maronen	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
75 g Parmesan	3 Zweige glatte Petersilie	75-100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Pfifferlinge:

100 g Pfifferlinge	Butter, Salz, Pfeffer
--------------------	-----------------------

Für die Schlutzkrapfen:

Beide Mehlsorten und Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen. Ein Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Das Eiweiß für den späteren Gebrauch beiseitestellen. Das Eigelb sowie ein Vollei mit 50 ml lauwarmem Wasser und Öl verquirlen, in die Mulde gießen und von innen nach außen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ruhen lassen.

Für die Füllung:

Kürbis putzen, vom Kerngehäuse befreien und mitsamt der Schale in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen.

Ingwerpulver, Zimt, Piment, Nelke und Muskatnuss gut vermischen.

Butter in einer Kasserolle zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten.

Kürbiswürfel, vermischte Gewürze und Thymianblättchen zugeben und ca. 15 Minuten einkochen lassen. Parmesan reiben. Amarettini zerbröseln. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Parmesan, Amarettini und Eigelb zum Kürbis geben, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung: Den Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und anschließend ca. 7 cm große Kreise ausstechen. Einen kleinen Löffel der Füllung in der Mitte platzieren, Rand mit etwas Eiweiß (s.o.) bestreichen und die Schlutzkrapfen halbmondförmig verschließen. 3-4 Minuten in Salzwasser kochen.

Für das Maronen-Pesto:

Maronen kurz in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Knoblauch abziehen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Parmesan reiben. Knoblauch, Zitronensaft und -abrieb, Parmesan, Petersilie und Olivenöl mit einem Pürierstab mixen. Maronen im Mörser zerdrücken und unter die pürierte Masse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pesto in einer großen Pfanne erwärmen und die Schlutzkrapfen darin schwenken.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen und in etwas Butter bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Laura Rixecker am 22. September 2021