Schlutzkrapfen, Zucchini, Salbeibutter. Käse-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei	1 TL Rapsöl	100 g glattes Mehl, 480
1 Prise Salz		

Für die Füllung:

100 g Zucchini	1 kleine Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb
1 TL Butter	20-30 g Parmesan	2-3 EL Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein	1 EL weißer Balsamicoessig	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Käse-Soße:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	20-30 g Parmesan	10 g Butter
50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Lecithin	Salz

Für die Butter:

30g Butter	1 Zweig Salbei

Für die Garnitur:

1 Handl Rote-Bete-Sprossen	1-2 Zweige Petersilie

Für den Teig:
Das Mehl, Ei, Öl, Salz und 1 Esslöffel Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf etwas mehr Wasser zugeben.
In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:
Schalotte abziehen, fein schneiden und in Butter glasig dünsten. Zucchini reiben und gut ausdrücken. Geriebene, ausgedrückte Zucchini zur Schalotte geben und kurz mitdünsten. Mit Fond, Weißwein und Essig ablöschen und 12 Minuten einkochen. Vom Herd nehmen. Parmesan reiben. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Parmesan und Zitronenabrieb unterrühren. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und auskühlen lassen.

Für die Käse-Soße:
Sahne erhitzen, Parmesan reiben und einrühren. Butter unterziehen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Kurz mit einem Stabmixer aufschäumen. Ggf. Lecithin einarbeiten.

Für die Butter:
Butter in kleiner Pfanne schmelzen. Salbei zugeben und leicht bräunen lassen. Dann vom Herd nehmen.

Für die Garnitur:
Gericht mit Sprossen und Petersilie garnieren.

Christoph Auer am 09. September 2025