

# Fleckerl von Spitzkohl, Pasta mit Schinken, Paprika

## Für zwei Personen

### Für die Pasta:

230 g Weizenmehl, 405      6 Eier      1 EL Pflanzenöl  
1 Msp. gemahlener Safran      Salz

### Für die Spitzkohl-Fleckerl:

1 Spitzkohl, 1-1,5 kg      100 g Kochschinken      5 Schalotten  
1 Bund glatte Petersilie      1 Zitrone, Saft      Butter  
Pflanzenöl      2 TL Kümmelsamen      1 TL Piment d'Espelette  
Zucker      Salz      Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 rote Paprika      1 Bund Majoran

### Für die Pasta:

Das Safranpulver in einem Esslöffel warmem Wasser auflösen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe mit Safran-Wasser und restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt und elastisch ist. Ggf. 2-3 EL kaltes Wasser dazugeben, wenn der Teig zu trocken ist. Teig zu einer Kugel rollen und 20 Minuten in Klarsichtfolie ruhen lassen.

Teig dann mit einem Nudelholz auf bemehlter Fläche dünn ausrollen und in Rauten schneiden. Die Rauten auf einem mit Backpapier belegten und melierten Blech zwischenlagern. In kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten kochen und anschließend direkt unter den Spitzkohl heben.

### Für die Spitzkohl-Fleckerl:

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen. Vierteln und einzelne Blätter in grobe Rauten schneiden. Spitzkohl mit etwas Salz in einer Schüssel vermengen und kurz ruhen lassen. Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Etwas Pflanzenöl in einem großen Topf mit ein wenig Zucker erhitzen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Nun die Schalotten hinzugeben und anschwitzen, anschließend den Kohl. Gut durchrühren, etwas gemörserten Kümmel hinzugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. In der Zwischenzeit den Schinken in kleine Rauten schneiden und in etwas heißer Butter durchschwenken. Spitzkohl final mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und ggf. etwas Zitronensaft abschmecken. Petersilie feinhacken und unterrühren. Die Pasta unterheben.

### Für die Garnitur:

Haut der Paprika schälen und Paprika in Streifen schneiden. Gericht mit Streifen von Paprika und Blättchen vom frischen Majoran anrichten.

Alexander Makris am 02. November 2023