

Salbei-Nudel-Blatt mit Maronen-Füllung, Rosenkohl-Ragout

Für 4 Personen

150 g Hartweizengrieß	150 g Mehl 405	1 Ei
1 EL Öl	Salz	600 g Rosenkohl
2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz	150 ml Sahne
1/4 l Gemüsebrühe	1 Prise Muskat	Salz
300 g gekochte Maronen	1 TL Ahornsirup	Pfeffer
1 Bund Salbei	1 EL Butter	

Aus Grieß, Mehl, Ei, Öl, Salz und Wasser nach Bedarf einen geschmeidigen Nudelteig herstellen, in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde ruhen lassen. Rosenkohl putzen und halbieren. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Eine Zwiebel in 1 EL Butterschmalz anbraten, Rosenkohl zugeben, mit anschwitzen, mit Sahne und etwas Gemüsebrühe ablöschen und über kleiner Flamme bissfest kochen mit Muskat und Salz abschmecken. Die zweite Zwiebel ebenfalls in 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Von den Maronen einige beiseite stellen, die restlichen zu den Zwiebeln geben, etwas Gemüsebrühe zugeben, einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken. Die Maronen pürieren und das Püree in einen Spritzbeutel geben und warmstellen. Aus dem Nudelteig mit Hilfe der Nudelmaschine Nudelblätter herstellen und zwischen je zwei Nudelblätter Salbeiblätter legen und nochmals durch die Nudelmaschine geben, in Salzwasser kochen. Aus dem Wasser nehmen, die Maronenfüllung darauf geben und zusammenrollen. Die restlichen Maronen in Scheiben schneiden und in Butter anbraten. Rosenkohlragout auf den Teller geben, gefülltes Nudelblatt anlegen und mit den gebratenen Maronen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 23. November 2010