

Tiroler Schlutzkrapfen

Für 4 Personen

Für den Teig:

120 g Weizenmehl, Type 405	150 g Roggenmehl, Type 1150	1 Ei
1 EL Olivenöl	Salz	50 ml Wasser

Für die Füllung:

300 g Blattspinat	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	Salz	Pfeffer
30 g Parmesan	80 g Schichtkäse	1 EL Semmelbrösel
1 Prise Muskat		

Für den Salat:

4 Kopfsalatherzen	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
1 EL Balsamico	Salz	Pfeffer

zusätzlich:

1 Bund Schnittlauch	50 g Butter	30 g Parmesan im Stück
---------------------	-------------	------------------------

Die beiden Mehlsorten mit Ei, Olivenöl, einer Prise Salz und zunächst nur der Hälfte des Wassers zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, noch etwas Wasser zugeben. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebel darin anschwitzen.

Knoblauch und Spinat zugeben und zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann alles auf ein Sieb geben und den Spinat abtropfen lassen, gut ausdrücken und fein schneiden.

Den Parmesan fein reiben, mit Schichtkäse, gegarten Spinat und Semmelbröseln mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Löffel Spinatfüllung auf die Teigblätter setzen, den Teigrand mit Wasser anfeuchten, überklappen und die Ränder fest zudrücken.

In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Die Salatherzen putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen und fein schneiden. Olivenöl mit Balsamico mischen, Schalotte zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren die Salatherzen mit dem Dressing marinieren.

Die Schlutzkrapfen ins kochende Salzwasser geben, bei schwacher Hitze so lange garen, bis sie nach oben steigen. Herausheben und abtropfen lassen.

Zum Anrichten Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Butter in einem Topf zerlassen und leicht bräunen. Parmesan nach Wunsch grob oder fein reiben. Zum Servieren die Schlutzkrapfen auf vorgewärmte Teller geben, mit zerlassener Butter beträufeln, mit Käse und Schnittlauch bestreuen. Den Salat dazu servieren.

Ali Güngörmüs am 19. Februar 2020