

Tiroler Schlutzkrapfen mit Speck und Karfiol

Für 2 Personen

Für die Schlutzkrapfen:

100 g Roggenmehl	100 g Weizenmehl	5 EL Rapsöl
1 Ei	ca. 25 ml Wasser	Salz
1 Prise Muskat	120 g Blumenkohl (Karfiol)	1 Zwiebel
30 g Speck	30 g Butter	Zucker
20 ml weißer Balsamico	2 Zweige Estragon	100 g Schichtkäse
1/2 l Milch	10 ml Estragonessig	

Für die Garnitur:

20 ml Weißwein	30 ml trockener Wermut	Salz, Zucker
80 g helle Rosinen	50 g Butter	1 Stange junger Lauch
10 Haselnüsse	50 g Bergkäse	

Für den Schlutzkrapfenteig:

Beide Mehle, 1 EL Rapsöl, Ei, Wasser, 1 Prise Salz und Muskat miteinander vermischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpacken und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Garnitur:

Wein, Wermut, Salz und Zucker aufkochen, die Rosinen darin einlegen und 1 Stunde ziehen lassen.

Für die Füllung:

Den Blumenkohl waschen, putzen und fein schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, Speck fein würfeln. 4 EL Rapsöl und Butter erhitzen, Zwiebeln und Speck darin anschwitzen, Blumenkohl zugeben mit Salz und Zucker würzen und weich garen. Balsamico zugeben und einkochen, alles auf ein Sieb geben, das Fett abtropfen lassen. Estragon abspülen, trocken schütteln, klein schneiden und unter den gegarten Blumenkohl heben. Den Schichtkäse mit Milch und Essig aufkochen, so dass die Milch stockt. 10 Minuten abkühlen lassen und dann auf einem feinen Sieb abtropfen. Die krümeligen Käsebrösel mit der Zwiebel-Blumenkohl-Mischung vermengen und abschmecken. Den Nudelteig dünn mit einer Nudelmaschine ausrollen, ca. 10 cm große Ringe ausstechen. Jeden Teigkreis mit Füllung belegen, die Ränder mit Wasser bestreichen, zur Hälfte zusammenklappen, andrücken und die Schlutzkrapfen gut verschließen. Für die Garnitur die Butter zerlassen und die abgetropften eingelegten Rosinen zugeben. Den Lauch putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann in Scheiben schneiden. Den Bergkäse reiben. In kochendem Salzwasser die Schlutzkrapfen ca. 3-4 Minuten garen. Schlutzkrapfen auf einem Teller anrichten, mit Lauch und Rosinenbutter beträufeln. Haselnüsse und geriebenen Bergkäse darüber streuen.

Jörg Sackmann am 11. März 2014