

Schlutzkrapfen mit Gorgonzola, Salbei und Speck

Für 4 Personen :

Für den Teig:

150 g Roggenmehl	100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 Ei	1 EL Öl	50 ml Wasser

Für die Füllung:

1 Schalotte	1 Feige	1 TL Butter
1 TL Zucker	3 EL Frischkäse	1 EL Gorgonzola
Salz, Pfeffer	1 verquirltes Eigelb	

Für die Butter:

5 Salbeiblätter	2 EL Butter	2 EL Speckwürfel
-----------------	-------------	------------------

Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Ei, Öl und Wasser dazugeben und alles zu einem glatten, aber festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Feige würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Schalotte und Feige darin anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Vom Herd nehmen und erkalten lassen. Die Schalotten-Feigen-Mischung in eine Schüssel geben, Frischkäse und Gorgonzola dazugeben und gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Butter die Salbeiblätter fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Speckwürfel und Salbeiblätter darin anbraten.

Den Teig aus der Folie nehmen und am besten mit einer Nudelmaschine, ansonsten mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit einem Glas Kreise ausstechen (Durchmesser 8 cm). Auf die Teigkreise mithilfe eines Teelöffels etwas Frischkäsemasse geben, die Ränder mit dem verquirlten Eigelb einpinseln, den Teig über die Füllung schlagen, sodass Halbkreise entstehen und die Ränder fest zusammendrücken. Salzwasser in einem Topf erhitzen, die Schlutzkrapfen portionsweise hineingeben und in sprudelndem Wasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Butter ggf. noch einmal erhitzen, die Schlutzkrapfen darin schwenken und sofort servieren.

Christian Henze am 28. Juni 2019