▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. November 2023 ▪
Tagesmotto "Kohl" mit Robin Pietsch

Alexander Makris

Fleckerl von Spitzkohl und Pasta mit Schinken und Paprika

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:
230 g Weizenmehl, Type 405 + Mehl, zum Ausrollen
6 Eier
1 EL Pflanzenöl
1 Msp. gemahlener Safran
Salz, aus der Mühle

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:
1 Spitzkohl, ca. 1-1,5 kg
100 g Kochschinken in Scheiben
5 Schalotten
1 Bund glatte Petersilie
1 Zitrone, Saft
Butter, zum Braten
Pflanzenöl, zum Braten
2 TL Kümmelsamen
1 TL Piment d'Espelette
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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 einer beschichteten Deckel-Hochrandpfanne oder 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:
1 rote Paprika
1 Bund frischer Majoran

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

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.