

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. September 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Laura Rixecker

Kürbis-Amarettini-Schlutzkrapfen mit Maronen-Pesto und gebratenen Pfifferlingen

Zutaten für zwei Personen

Für die Schlutzkrapfen:

100 g Roggenmehl
 150 g Weizenmehl
 2 Eier, Größe M
 1 EL Olivenöl
 1 TL Salz

Beide Mehlsorten und Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen. Ein Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Das Eiweiß für den späteren Gebrauch beiseitestellen. Das Eigelb sowie ein Vollei mit 50 ml lauwarmem Wasser und Öl verquirlen, in die Mulde gießen und von innen nach außen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ruhen lassen.

Für die Füllung:

400 g Hokkaido-Kürbis
 25 g Amarettini
 1 kleine Zwiebel
 60 g Parmesan
 1 EL Butter
 1 Ei
 2 Zweige Thymian
 1-2 TL Ingwerpulver
 TL gemahlener Zimt
 1-2 TL gemahlener Piment
 1-2 TL gemahlene Nelke
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen, vom Kerngehäuse befreien und mitsamt der Schale in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen. Ingwerpulver, Zimt, Piment, Nelke und Muskatnuss gut vermischen. Butter in einer Kasserolle zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Kürbiswürfel, vermischte Gewürze und Thymianblättchen zugeben und ca. 15 Minuten einkochen lassen. Parmesan reiben. Amarettini zerbröseln. Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Parmesan, Amarettini und Eigelb zum Kürbis geben, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Den Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und anschließend ca. 7 cm große Kreise ausstechen. Einen kleinen Löffel der Füllung in der Mitte platzieren, Rand mit etwas Eiweiß (s.o.) bestreichen und die Schlutzkrapfen halbmondförmig verschließen. 3-4 Minuten in Salzwasser kochen.

Für das Maronen-Pesto:

250 g vorgegarte Maronen
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone
 75 g Parmesan
 3 Zweige glatte Petersilie
 75-100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Maronen kurz in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Knoblauch abziehen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Parmesan reiben. Knoblauch, Zitronensaft und -abrieb, Parmesan, Petersilie und Olivenöl mit einem Pürierstab mixen. Maronen im Mörser zerdrücken und unter die pürierte Masse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pesto in einer großen Pfanne erwärmen und die Schlutzkrapfen darin schwenken.

Für die Pfifferlinge: Pfifferlinge putzen und in etwas Butter bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
100 g Pfifferlinge
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.