▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Füllungen" mit Mario Kotaska



Megan Kohnen

Zweierlei Südtiroler Schlutzkrapfen: Ricotta-Spinat & Speck-Apfel mit brauner Butter und gerösteten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
1 Ei
150 g Roggenmehl
100 g Weizenmehl
1 gute Prise Salz

Beide Mehlsorten in einer Schüssel vermischen und salzen. 60 ml Wasser erwärmen. Ei und lauwarmes Wasser zum Mehl geben und alles miteinander verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Teig mithilfe einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen.

Für die Füllungen:
30 g Speckwürfel
75 g Babyspinat
1 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 säuerlicher Apfel, z.B. Braeburn oder Elstar
1 Zitrone, Saft & Abrieb
150 g Ricotta
30 g Parmesan
Butter, zum Anbraten
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der Zwiebel mit der klein gewürfelten Knoblauchzehe in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und anschließend den klein geschnittenen Spinat dazugeben. Ebenfalls kurz mit anschwitzen.

In einer zweiten Pfanne die Speckwürfel anbraten. Anschließend den geschälten und klein gewürfelten Apfel sowie die andere Hälfte der Zwiebelwürfel dazu geben und ebenfalls kurz mit anschwitzen.

Die Hälfte des Ricottas mit der Spinatmischung verrühren. Parmesan reiben und ca. 3 Esslöffel dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die andere Hälfte des Ricottas mit der Speck-Apfel-Mischung verrühren und etwas Zitronensaft oder Zitronenabrieb dazugeben. Ebenfalls kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:
Salz, aus der Mühle

Aus dem Nudelteig etwa 7 cm große Kreise ausstechen und jeweils etwas von der Füllung in die Mitte geben. Teigränder mit Wasser anfeuchten und halbmondförmig zusammenfalten. Dabei die Teigränder gut andrücken.

Schlutzkrapfen in gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die braune Butter:
50 g Butter
100 g Parmesan
½ Bund Schnittlauch

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen und köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist und sich die Milchbestandteile braun färben.

Parmesan reiben, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Gericht mit Parmesan, Schnittlauch und brauner Butter garnieren.

Für die Garnitur.
1 EL Walnüsse

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Über die Schlutzkrapfen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.