

Kürbis-Steinpilz-Caramellas mit Fenchel und Chili

Rezept für ca. 5 Personen:

- 90 g Karottenwürfel (1 x 1 cm)
- 1 kleine Prise Fenchelsamen
- 10 g Knoblauch
- 190 g Zwiebelwürfel (1 x 1 cm)
- 430 g Würfel vom Hokkaido-Kürbis (1,5 x 1,5 cm)
- 200 g frische Steinpilze klein gewürfelt
- 1 Tl. gehackte Petersilie
- Salz Pfeffer etwas scharfe Chili
- Rapsöl und Sesamöl
- 1 kg frischer Nudelteig
- 1 Ei
- Etwas geriebener Parmesan
- 1 El. geschnittener Schnittlauch
- Etwas Butter

Zubereitung

In einer weiten Pfanne Raps- und Sesamöl (je ca. 4 El) erhitzen und darin die Karottenwürfel mit dem Fenchelsamen anbraten, leicht Farbe nehmen lassen.

Die Zwiebeln und den gehackten Knoblauch zugeben und weiterbraten so dass auch die Zwiebeln leicht Farbe nehmen. Nun das geschnittene Kürbisfleisch in die Pfanne geben mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit der scharfen, kleingehackten Chili würzen.

Die Kürbiswürfel sollen weich werden, aber nicht zerfallen.

Den gewürfelten Steinpilz in etwas Rapsöl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackte Petersilie zugeben. Dies nun unter die Kürbisfüllung mischen.

Den Nudelteig ein Stück weit ausrollen (etwa 40 cm) und mit einer Mischung (1/1) aus Ei und Wasser bestreichen, je nach Geschmeidigkeit des Teigs mehr oder weniger. Nun die Kürbismasse auf den Teig setzen.

Ich verwende dazu gerne einen Spritzsack ohne Tülle, so lässt sich die Füllung einfacher portionieren.

Entlang des Anschnitts lässt man ungefähr 2 cm Platz. Dann spritzt man etwa

1,5 cm dick und 6 cm lang eine Portion, nun lässt man 4 cm Platz und setzt noch eine Portion auf den Teig.

Dies ergibt bei einer 20 cm breiten Nudelteigbahn immer zwei Stück. Nochmals mit der Ei-Wassermischung bestreichen und aufrollen, so dass der Teig sicher aufeinander klebt. Die Enden sorgfältig zudrücken und mit einem gewellten Teigrädchen abschneiden. Dies ergibt eine Form die an ein Bonbon erinnert deshalb der Name Caramella.

Auf einem mit Grieß bestreuten Blech lagern bis alle fertig sind. Nun in einem weiten Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Caramellas darin garen. In kochendes Wasser einlegen, dann ziehen lassen; wie bei unseren Maultaschen.

Wenn die Caramellas gar sind, nach ca. 5–8 Min. je nach Teig und Vorliebe, in einer Pfanne Butter leicht anbräunen, die Kürbis-Steinpilz-Täschchen hinein geben, etwas Kochwasser dazu und mit Parmesan binden, so dass eine sämige Glasur entsteht. Beim Anrichten mit Schnittlauch bestreuen.

Guten Appetit
wünscht
Hajo Haug



Hajo kocht

exklusiv fürs jUHU

