

Alpina Schlutzkrapfen – Paprika | Chorizo | Frischkäse

Friedrichshafener Hütte

Schlutzkrapfen:

- 150 g Weizenmehl Typ 700
- 100 g Roggenmehl Typ 960
- 1 St. Ei
- 60 g lauwarmes Wasser
- 1 EL Öl
- Prise Salz

Fülle:

- 250 g Speisetopfen 20%
- 1 St. große Zwiebel
- 2 St. Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 100 g fein würfelig geschnittene Chorizo
- Salz, Pfeffer

Paprikaschaum:

- 75 g Butter
- 1 Schalotte
- ¼ Lauch
- ½ Zucchini
- 2 rote Paprika
- 20 g Ingwer, 2 Zweige frischen Thymian
- 1 Stück Knoblauch, 1 Lorbeerblatt
- 100 g Kirschtomaten
- 200 ml Fond
- 100 ml Noilly Prat
- 200 ml Sahne

Paprikaletscho:

- 3 Stück rote Paprika
- 3 Stück gelbe Paprika
- 2 Stück Zwiebel
- 1 EL Sesam
- Reissessig
- Sweet Chili Sauce

#YoungChefsPaznaun



Zubereitung

Zubereitung

Für den Teig Weizenmehl, Roggenmehl und Salz vermischen. Eier, Wasser und Öl verquirlen und zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und ca. 1 Stunde unter Frischhaltefolie rasten lassen. Für die Fülle die Zwiebel fein hacken und mit den Chorizo-Würfeln in Butter goldgelb anschwitzen, Knoblauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze auskühlen lassen. Die ausgekühlte Masse mit Topfen vermengen.

Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und möglichst schnell verarbeiten, damit er nicht austrocknet! Mit einem glatten Ausstecher Kreise ausstechen, mit einem kleinen Löffel etwas Fülle darauf geben, die Ränder mit Wasser befeuchten und den Teig halbmondförmig zusammenschlagen und in Salzwasser ca. 4 Minuten kochen.

Für den **Paprikaschaum** alle Zutaten anbraten, mit den Flüssigkeiten aufgießen und mindestens 2-3 Stunden köcheln lassen. Danach fein mixen und durch ein Sieb passieren.

Für das **Lettscho** rote und gelbe Paprika vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Danach die Zwiebel halbieren und ebenso in Streifen schneiden.

Zuerst die Zwiebel in Butter leicht andünsten, dann die Paprikastreifen dazu geben und etwas Sesam mit anrösten. Mit Sweet Chili Sauce, Salz, Pfeffer und eventuell etwas Reissessig verfeinern. Das Ganze für etwa eine Stunde bei mittlerer bis niedriger Stufe fertig schmoren.

Anrichten

Die Schlutzkrapfen auf dem Paprikaletscho anrichten, mit dem Paprikaschaum garnieren und mit etwas Schnittlauch und frischen Kräutern servieren.

