

Pizzoccheri



Zubereitung Pizzoccheri-Teig

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eigelb dazugeben, nach und nach Wasser hinzufügen und alles zu einem mittelfesten Teig kneten. Der Teig sollte elastisch sein und zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen. Teig auf 2 mm Dicke länglich auswallen und danach in 5 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden.

Zubereitung Garnitur

Schalotten klein schneiden, Butter in der Pfanne zerlaufen lassen und Schalotten dazugeben. Alles goldgelb anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen, ganze Frühlingszwiebeln und die in 2 auf 2 cm grosse Würfel geschnittenen Wirsingblätter hinzufügen. Nochmals gut abschmecken und mit einer Kelle etwas vom Nudelwasser begeben, alles reduzieren und mit Butterflocken leicht abbinden.

Rezept für 4

Zutaten Pizzoccheri-Teig

300 g Buchweizenmehl
200 g Weissmehl
2 Eigelb
Salz
300 ml Wasser
Muskatnuss

Zutaten Garnitur

50 g Butter
8 Frühlingszwiebeln
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten, frittiert
3 grosse Wirsingblätter
60 g Pfifferlinge, gegart
16 Scheiben Kochspeck hauchdünn geschnitten
100 g reifer Hartkäse
Röstzwiebeln
Salbeiblätter
Kerbel
Salz und Pfeffer

Zutaten Apfelmus

4 Äpfel
100 g Zucker
500 ml Weisswein



Zubereitung Apfelmus

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Zucker in einem Topf karamellisieren und Äpfel und Wein zugeben. Den Deckel auf den Topf setzen und alles leicht köcheln lassen. Wenn die Äpfel weich sind und fast alle Flüssigkeit verdampft ist, den Topf vom Herd nehmen. Apfelstückchen in den Thermomix geben und mischen, bis ein feines Mus entstanden ist. Mus durch ein Sieb passieren und kühlstellen.

Anrichten

Anrichten

Die Pizzoccheri, wenn sie oben schwimmen, mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser in die Gemüsepfanne geben. Alles schön durchschwenken, nochmals gut abschmecken und den frisch gehackten Kerbel und die Pfifferlinge dazugeben. In der Pfanne lassen oder in der gewünschten Schale anrichten. Die hauchdünn geschnittenen Speckscheiben in der Pfanne knusprig ausbraten. Kurze Zeit später die Salbeiblätter hinzufügen und ausbraten, bis sie knusprig sind. Dies nun auf die Pizzoccheri geben. Anschliessend den Käse darüber reiben, Röstzwiebeln und Knoblauch darauf setzen und servieren.

Kleiner Tipp

Anstelle des Apfelmuses Apfelschnitze dazu servieren. Das Rezept lässt sich auch mit Kartoffeln ergänzen.