

Der neue Guide GaultMillau 2020 ist da!

Jetzt bestellen

REZEPT

Capuns

Zutaten

Capuns

350 g Mehl
150 ml Wasser
100 g Magerquark
3 Eier
2 Salsiz
Petersilie
Schnittlauch
Krause Minze
40 Mangoldblätter

Kochfond

1 Schalotte
1 TL Butter
150 ml Geflügelbouillon
Salz und Pfeffer
60 g geräucherter Speck, in
Streifen geschnitten
Lorbeerblatt
1 Zwiebel, fein geschnitten
30 g Speck, fein geschnitten
100 g Butter

- 1.** Aus Mehl, Eiern, Magerquark, Wasser und Salz einen Teig rühren und mit der Holzkelle schlagen, bis er Blasen wirft. Eine Stunde ruhen lassen.
- 2.** Salsiz klein würfeln (ca. 3 Millimeter). Petersilie, Schnittlauch und krause Minze fein schneiden und mit Salsizwürfeln unter den Teig mischen.
- 3.** Pochierte Mangoldblätter flach auslegen. Je mit einem Teelöffel Teig belegen. Satt aufrollen.
- 4.** Viel gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Capuns darin etwa 10 Minuten ziehen lassen.
- 5.** Für den Fond Butter in einem Pfännchen aufschäumen lassen. Schalotte würfeln, in Butter andünsten, Speck hinzufügen und mit Bouillon auffüllen. Reduzieren lassen. Abschmecken.
- 6.** Die gerollten Capuns in die kräftige Bouillonreduktion legen und 8 bis 10 Minuten zugedeckt sanft köcheln lassen.
- 7.** Die Zwiebel in einer Pfanne goldgelb rösten. Zum Schluss den Speck dazugeben, kurz mitrösten.
- 8.** Die Butter in einem Pfännchen bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zur Nussbutter schlagen.
- 9.** Die Capuns in einem flachen Teller anrichten, mit einem Teil des Kochfonds übergießen, mit den gerösteten Speck-Zwiebeln belegen, etwas

Serviert.

Andreas Caminada, Schauenstein, Schloss Restaurant Hotel, Fürstenu