

Pelmeni mit Kürbis-Füllung und Salbei-Butter

Für 4 Personen

375 g Hartweizenmehl	125 g Weizenmehl	5 Eigelb
3 Eier	Salz	1 Spritzer Olivenöl
6 Zweige Salbei	400 g Butternut Kürbis	2 EL brauner Zucker
ca. 5 g Marzipan	1-2 Amarettini-Kekse	Pfeffer
4 EL Butter	400 ml Gemüsefond	40 g Sauerrahm

Die beiden Mehle mit den Eigelben, Eiern, 1 Prise Salz und 1 Spritzer Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig kneten, den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und einige Minuten ruhen lassen. (Falls der Teig zu feucht ist, noch etwas Hartweizenmehl unterarbeiten.) Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Salbei abspülen, trocken schütteln, 2 Zweige zur Seite legen. Den Kürbis vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Kürbisstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Auflaufform legen. Salbei auf die Viertel legen. Mit braunem Zucker bestreuen und im leicht geöffneten Ofen bei ca. 160 Grad weichgaren. Dann das Fruchtfleisch aus den Kürbisvierteln heraus schaben und gegebenenfalls im Ofen weiter ausdampfen lassen. Das Kürbisfleisch pürieren oder durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Marzipan, zerbröselten Amarettini, Salz und Pfeffer abschmecken. (Nicht zu viel Marzipan und Amarettini, sonst wird es zu süß.) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und über eine „Pelmeniza“ (Pelmeni-Form) legen. In die einzelnen Mulden die Kürbisfüllung geben und mit einer zweiten Teighahn bedecken. Mit einem Nudelholz über die Form walzen, bis die Pelmeni auf den Tisch fallen. Die Pelmeni in kochendem Salzwasser sehr bissfest garen. 2 EL Butter in einer Pfanne bräunen und die Pelmeni darin schwenken, etwas Gemüsefond angießen und fertig garen. Restliche Salbeiblätter in einer Pfanne mit 2 EL Butter knusprig braten. Die Pelmeni im Butter-Fond servieren, mit gebratenem Salbei und etwas Sauerrahm garnieren und servieren.

Kolja Kleeberg am 09. Januar 2015