

Schinken-Fleckerl

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizenmehl	150 g Weizenmehl Type 405	4 Eigelb
2 Eiweiß	1/2 TL Salz	1 TL Olivenöl
1 TL weiche Butter		

Für Schinkenfleckerl:

1/2 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
300 g gekochter Schinken	3 EL Butter	25 g Mehl
250 ml Milch	Meersalz, Pfeffer	1 Prise Muskatnuss
4 Eier	3 EL Semmelbrösel	Tomatensauce
1 Schalotte	30 g Karotte	30 g Stangensellerie
1 EL Olivenöl	850 g Pelati-Tomaten (Dose)	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	Meersalz, Pfeffer	1 Prise Zucker

Für den Nudelteig die beiden Mehle, Eigelbe, Eiweiß, Salz, Olivenöl und Butter in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken auf niedriger Stufe 10 Minuten kneten. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca. 5 – 10 Minuten nachkneten. In Folie einschlagen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Den Nudelteig mit einem Minimum an Mehl hauchdünn ausrollen und in Rauten von 2 x 2 cm schneiden. Die Nudelblättchen in eine Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, herausnehmen, kurz abschrecken und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein schneiden. Den Schinken in Rauten schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und den Schinken darin kurz anbraten, die Zwiebel zugeben und glasig anschwitzen. Den Knoblauch fein reiben, zugeben und kurz schwenken. Dann die Pfanne vom Herd ziehen, Petersilie untermischen.

In einem Topf 2 EL Butter erhitzen, Mehl untermischen. Unter Rühren die Milch zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Topf mit der Sauce vom Herd ziehen und die angeschwitzten Schinken-Zwiebeln und Nudelrauten untermischen.

Die Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen, Eigelbe unter die Saucenmasse ziehen. Dann den Schnee vorsichtig unterheben. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine Auflaufform ausbuttern und mit Semmelbröseln austreuen. Die Masse einfüllen, mit Bröseln bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten aufgehen lassen und goldbraun backen.

In der Zwischenzeit für die Tomatensauce Schalotte, Möhre und Stangensellerie schälen und fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, das Gemüse zugeben und andünsten. Die Pelati-Tomaten zugeben. Die Knoblauchzehe schälen, andrücken und mit dem Thymianzweig unterrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Dann die Tomatensauce durch ein Sieb passieren und nochmals abschmecken.

Schinkenfleckerl aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten, Tomatensauce angießen und servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Frank Buchholz am 11. April 2016