

Capuns da Segl Privata's Krautwickel

Rezept für 6 Personen je 2 Stück

- 120g Weissmehl
- 1.5dl Milch
- 2 Eier
- 1 Pries Salz und Muskat
- 300g Ricotta
- 20g Paniermehl
- 30g Butter
- je 30g in kleine Würfel geschnittene
Karotten, Knollensellerie und Lauch
- 1 feingehackte Zwiebel
- 1EL frisch gehackte Kräuter
Thymian, Salbei und Rosmarin
- 300g geräucherte Forellen Filets
in mundgerechte Stücke geschnitten
- 12 grosse Mangoldblätter
- 1.5dl Gemüsebouillon
- 1dl Vollrahm
- 1 Bund feingeschnittener Schnittlauch
- 50g Butterflocken

Mehl, Milch, Eier, Salz und Muskat zu einem geschmeidigen Spätzliteig schlagen. 30 Minuten ruhen lassen. Ricotta und Paniermehl begeben. Das Gemüse mit der Zwiebel und den Kräutern kurz mit der Butter dünsten und danach unter die Masse mischen. Die Mangoldblätter waschen, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und sofort in kaltem Wasser abschrecken.

Die Blätter auf einem Tuch antrocknen. Die Spätzlimasse und die Forellen Filets auf den Blättern verteilen und zu Päckchen verschliessen. Die Capuns in eine ausgebutterte Gratinform legen, die Bouillon, den Rahm und die Butterflocken dazugeben und im, auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten backen.

Die Oberhitze auf 220 Grad erhöhen und die Capuns leicht gratinieren. Mit der Bouillon-Rahmsauce anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.

BUN APPETIT !