



Pizzoccheri

300 g Buchweizenmehl
200 g Weissmehl
2 Eigelbe
Salz
300 ml Wasser
Muskatnuss
50 g Butter
8 Frühlingszwiebeln
2 Schalotten, klein geschnitten
3 grosse Wirsingblätter
2 Äpfel
150 ml Weisswein
80 g Rohrzucker
16 Scheiben Kochspeck
100 g reifer Hartkäse
Röstzwiebeln
Salbeiblätter
Kerbel
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Pizzoccheri Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eigelb dazugeben, nach und nach Wasser hinzufügen, mit Muskatnuss abschmecken. Alles zu einem mittelfesten, elastischen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur zirka 30 Minuten ruhen. Teig auf 0.5 cm Dicke länglich auswallen und in 5 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden.
2. Die Äpfel schälen und die Schale aufbewahren. Rohrzucker in der Pfanne karamellisieren, mit Weisswein ablöschen und die Apfelschalen dazugeben und weiter köcheln lassen. Die Äpfel teilen, entkernen und in jeweils 8 Spalten schneiden. Den Karamell-Apfelsud durch ein feines Sieb giessen und die Äpfel darin glasieren.
3. Butter in der Pfanne angehen lassen und Schalotten dazugeben. Alles goldgelb rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen, ganze Frühlingszwiebeln, die in 2 auf 2 cm geschnittenen Wirsingblätter und die Apfelspalten hinzufügen. Nochmals gut abschmecken und mit einer Kelle etwas vom Nudelwasser begeben, alles reduzieren und mit Butterflocken leicht abbinden.
4. Zum Anrichten die Pizzoccheri mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser, wo sie gegart haben, in die Gemüsepfanne geben. Alles schön durchschwenken, nochmals gut abschmecken und den frisch gehackten Kerbel 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. Auf die Pizzoccheri geben, den Käse darüber reiben, Röstzwiebeln darauf setzen und servieren.

Dazu Apfelmus und Bergkäse servieren