

Caramelle mit Wurstfüllung

Vor- und zubereiten: ca. 1¼ Std. Ergibt: ca. 40 Stück

Ravioliteig

250 g Mehl
½ Teelöffel Salz

in einer Schüssel mischen

1½ dl Flüssigkeit (2 frische Eier,
1 Esslöffel Olivenöl und Wasser)

alles gut verklopfen, begeben, mischen, ca. 15 Min. zu einem glatten, elastischen Teig kneten, bis er im Innern Bläschen und Streifen aufweist und nicht mehr an den Händen klebt. Kugel formen, unter heiss ausgespülter Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen.

Wurstfüllung

350 g Salsiccia*, Haut entfernt
50 g Speckwürfeli
3 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde,
eingeweicht, gut ausgedrückt
1 Schalotte, fein gehackt
10 g getrocknete Steinpilze,
eingeweicht, abgetropft, fein
gehackt
wenig Pfeffer und Muskat
1 frisches Eiweiss, verklopft

alles in einer Schüssel gut mischen

zum Bestreichen

Formen: Teig halbieren, die Hälfte zugedeckt beiseite legen. Die andere Hälfte auf wenig Mehl ca. 2 mm dick, rechteckig auswallen. Dabei Teig immer wieder von der Arbeitsfläche lösen, diese mit wenig Mehl bestäuben. Teig in ca. 10 cm grosse Quadrate schneiden. Jeweils nur eine Reihe auf einmal formen. Rest mit feuchtem Tuch bedecken. Aus je ca. 1 Esslöffel Füllung Würstchen formen, auf die untere Hälfte der Quadrate setzen. Teigränder bestreichen, von unter her aufrollen. Seiten gut zusammendrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Caramelle auf ein bemehltes Tuch legen. So weiterfahren, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

Caramelle kochen: portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 7 Min. ziehen lassen, abtropfen.

Steinpilz-Sabayon

1 dl Gemüsebouillon
1 Briefchen Steinpilzpulver**
2 frische Eigelbe, verklopft

zusammen aufkochen, auskühlen

mit der Pilzbouillon in dünnwandige Schüssel geben. Mit den Schwingbesen des Handrührgerätes im heissen Wasserbad (knapp unter dem Siedepunkt) ca. 4 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Schüssel herausnehmen, kurz weiterrühren

½ Bund Majoranblättchen, fein gehackt
nach Bedarf Salz

darunter mischen, sofort mit den Caramelle servieren

Pro Person: 41 g Fett, 32 g Eiweiss, 55 g Kohlenhydrate, 2983 kJ (713 kcal)

* Rohe italienische Wurst aus Schweinefleisch und Pancetta. Ersatz Schweinsbratwurst.

** Steinpilzpulver (getrocknete, gehackte Steinpilze) wird zusammen mit Safranpulver verkauft. Erhältlich in grossen Lebensmittelläden.

