

Salbei-Dinkelschupfnudeln mit Apfel-Heidelbeerkompott



Zutaten Dinkelschupfnudeln *ausreichend für 2-3 Personen*

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 150 g Dinkelmehl
- 60 g Butter
- 1 Ei
- 3 Stiele Salbei
- Salz, Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- Speisestärke und Mehl zum Verarbeiten

Zutaten Kompott

- 200 g Heidelbeeren
- 175 ml Rotwein
- 4 Äpfel (z. B. Herbstprinz oder Jonagold)
- 4 Wacholderbeeren
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Sichuanpfeffer
- 1 EL Aceto balsamico
- Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale waschen und in einen Topf geben. Mit Wasser auffüllen, gut salzen und weich kochen.

In der Zwischenzeit die Heidelbeeren waschen, die Äpfel ebenfalls waschen, vierteln und entkernen. Die Äpfel anschließend nochmal in dünne Stücke schneiden und zusammen mit den Heidelbeeren kurz auf die Seite stellen.

In einem Topf den braunen Zucker karamellisieren, mit Rotwein und Aceto Balsamico ablöschen. Die Wacholderbeeren und den Sichuan Pfeffer im Mörser zerstoßen und zum karamellisierten Zucker hinzugeben. Alles einmal kurz aufkochen lassen und die Heidelbeeren zugeben. Zugedeckt ca. 5 min dünsten. Dann die Apfelspalten hinzufügen und weitere 5 Minuten garen.

Die weichgekochten Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und möglichst noch heiß pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen. Das Mehl auf einer Arbeitsfläche häufen. Die Kartoffelmasse dazugeben und eine Mulde hineindrücken. Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen und grob vermengen. Die Hände mit Speisestärke bepudern und die Masse zu einer Rolle formen. Anschließend etwa 1 cm breite Scheiben abstechen und diese auf einer bemehlten Fläche zu Schupfnudeln formen. Die Schupfnudeln in siedend heißem Wasser ca. 8 min gar ziehen lassen.

Salbei waschen, gut abtropfen und die Blätter abzupfen. In einer Pfanne etwas Butter geben und schmelzen lassen und die Salbeiblätter darin schwenken. Die Schupfnudeln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Salbeibutter gut durchschwenken.