

Kräuter-Dampfnudeln mit Pilzen und Bergkäse-Soße

Zutaten für den Hefeteig (für 4 Personen):

- 250 g Mehl
- 50 ml Milch
- 50 g Zucker
- 10 g Salz
- 15 g frische Hefe
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Prise Muskat

Milch lauwarm erhitzen. Hefe in Bröckchen und Zucker in die Milch geben und mit einem Schneebesen so lange rühren, bis beides vollständig aufgelöst ist. In einer großen Schüssel restliche Zutaten mit der Milch-Mischung circa 10 Minuten zu einem glänzenden Teig verarbeiten. Mit einem Küchentuch bedecken und 20 Minuten bei circa 30 bis 40 Grad gehen lassen. Der Teig sollte sich dann verdoppelt haben. Ist dies nicht der Fall, einmal durchkneten und nochmals circa 20 Minuten gehen lassen.

Zutaten für die Kräuter-Füllung:

- 1 Bund Liebstöckel
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Majoran
- 1 Zehe Knoblauch
- 100 g Bergkäse
- 100 ml Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

Bergkäse reiben. Knoblauch schälen. Kräuter waschen, trocknen, grob zerteilen und in einen Mixer geben. Geriebenen Käse und Knoblauch dazugeben. Olivenöl und etwas Pfeffer hinzufügen. Mit dem Mixer zu einem feinen Pesto verarbeiten. Nach Belieben mit etwas Olivenöl verflüssigen und mit Salz abschmecken.

Zutaten für die Bergkäse-Soße:

- 400 ml Molke
- 100 g Butter
- 50 g Bergkäse

Bergkäse reiben. Molke in einem Topf aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Bergkäse und Butter dazugeben. Falls die Soße zu dünn ist, mit etwas angerührter Maisstärke binden.

Molke fällt bei der Herstellung von Käse, Frischkäse oder Quark an. Alternativ kann mit Wasser verdünnter Joghurt verwendet werden.

Dampfnudeln zubereiten:

- 50 g Butter
- 125 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Den Hefeteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in kleine Kugeln aufteilen und recht dünn ausrollen. Auf jedes Teigstück circa 1 EL Kräuter-Füllung geben. Dabei das obere Drittel des Teiges frei lassen, so tritt die Füllung später nicht aus der Dampfnudel aus. Den Teig aufrollen und die Rolle zu einer Schnecke zusammendrehen.

Butter mit Milch, Salz und Zucker in einen gut verschließbaren Topf geben. Die Dampfnudeln eng nebeneinander in den Topf setzen. Den Topf erst mit Alufolie dicht bedecken, dann darauf den Deckel platzieren. So können die Dampfnudeln nahezu luftdicht garen und die ganze Feuchtigkeit bleibt im Topf. Bei mittlerer Hitze circa 20 Minuten köcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit verdunstet ist, hört man die Karamellkruste am Topfboden knistern. Alufolie entfernen und die Dampfnudeln noch circa 5-7 Minuten auf dem Herd bräunen lassen. Nach der Garzeit nicht sofort aus dem Topf nehmen, sondern noch circa 5-10 Minuten ruhen lassen. Dadurch bleibt die Karamellkruste nicht im Topf kleben.

Zutaten für die Pilze:

- 300 g (z.B. Kräuter- oder Limonenseitlinge) Pilze
- 1 Zweig Thymian
- 3 Blätter Salbei
- 1 TL Salz
- 1 Messerspitze Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

Kräuter waschen und trocknen. Salbeiblätter hacken. Pilze säubern und in gleichgroße Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die Pilze darin braten, bis sie Farbe annehmen. Temperatur herunterstellen. Thymianzweig und Salbei hinzufügen. 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Die Dampfnudeln in der Mitte aufschneiden, damit die schöne Füllung zur Geltung kommt. Auf tiefe Teller platzieren. Die Pilze außen herum verteilen. Die Käsesoße mit einem Pürierstab aufschäumen und über die Pilze geben. Nach Belieben mit Kräutern garnieren.

Sendetermin: 23.04.2023

Koch/Köchin: Björn Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen