



Капунс

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 45 Mins
Время 20 Mins
простоя
Время 40 Mins
приготовления
Порции 4
прибор CombiSteamer V4000 45 с 2021
года

Капунсы из Граубюндена с пикантной начинкой из теста в стиле шпатцле, сальцизом и сушеным мясом из Граубюндена, приготовленные в сливочном соусе и запеченные с горным сыром.

Заполнение

350 г мука
½ ч.л. соль
100 г обезжиренный творог
2 яйца
75 мл молоко
75 мл вода
1 столовая ложка масло
1 лук, мелко нарезанный
1 зубчик чеснока, мелко нарезанный
150 г Сальсиз, мелкими кубиками
100 г Граубюнденское вяленое мясо, мелкими кубиками
¾ пучок лук-резанец, мелко нарезанный
1 пучок кудрявая петрушка, мелко нарезанный
немного перец
немного молотый мускатный
орех

Формирование





24 листья Швейцарский мангольд

Соус

½ столовая ложка масло

1 лук лук, мелко нарезанный

50 г кубики бекона, мелко нарезанный

200 мл белое вино

200 мл сливки низкой жирности (одинарные сливки)

немного соль

немного перец

немного молотый мускатный орех

100 г выдержанный горный сыр, крупно натертый

50 г Граубюнденское вяленое мясо, нарезанное ломтиками, нарезать тонкими полосками

¼ гроздь лук-резанец, мелко нарезанный

Заполнение

Смешайте муку и соль в миске. Взбейте вместе обезжиренный творог, яйца, молоко и воду, затем постепенно добавляйте их в муку, хорошо перемешивая, пока не образуется густое, вязкое тесто. Растопите масло в сковороде на среднем или сильном огне (уровень 6-7). Обжарьте лук и чеснок примерно 3 минуты до прозрачности, затем добавьте Salsiz и все остальные ингредиенты, тщательно перемешайте. Накройте тесто и оставьте отдыхать примерно на 20 минут.

Формирование

Доведите воду в кастрюле для пасты до кипения на высоком уровне нагрева (уровень P) и добавьте соль. Уменьшите нагрев (уровень 7). Бланшируйте листья мангольда порциями примерно 1 минуту в кипящей подсоленной воде до увядания. Удалите шумовкой и сразу перенесите в ледяную воду. Слейте воду и обсушите листья. Разложите листья, положите 1 столовую ложку теста в центр каждого, сложите длинные стороны поверх начинки и сверните с короткой стороны. Поместите рулеты в подготовленное блюдо.

Соус





Разогрейте пространство для приготовления горячим воздухом с паром до 160 °С. Растопите масло в сковороде на среднем огне (уровень 6). Обжарьте лук и кубики бекона примерно 3 минуты. Добавьте белое вино и дайте слегка выпариться. Влейте сливки, доведите до кипения на среднем или сильном огне (уровень 7-8), затем уменьшите огонь (уровень 4-5) и варите на медленном огне примерно 5 минут. Приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Полейте соусом рулеты и посыпьте сыром. Поместите блюдо на решетку в предварительно разогретом пространстве для готовки и готовьте приблизительно 30 минут. Выключите функцию пара и выпекайте еще 10 минут. Выложите капуны, посыпьте полосками высушенного на воздухе мяса из Граубюндена и шнитт-луком.

Разогреть рабочую камеру до 160 °С Hot air + steaming

Предварительный нагрев завершен. Вставьте посуду.

Hot air + steaming 160 °С в течение 30 Mins

Выключите функцию пара

Hot air 160 °С в течение 10 Mins

Советы

Используйте швейцарский мангольд вместо мангольда с меньшими стеблями.

Кудрявая мята — это трава из Граубюндена; в качестве альтернативы используйте петрушку и 1 веточку мяты.

Аксессуары

1 жаропрочная форма объемом примерно 2 литра, смазанная

Кастрюля для пасты

Кастрюля (примерно 16 см ø)

