



Krautstiel-Krapfen mit Ei und Reblochon

Krautstiele eignen sich gut für Gratins und als Füllung für pikantes Gebäck, auch weil sie sehr gut mit Käse harmonieren. Sehr gut passt der würzige bis rezente Reblochon, der üblicherweise aus Kuhmilch hergestellt wird. Er stammt aus den Savoyer Alpen. Der Name Reblochon ist nicht geschützt, wohl aber der "Reblochon de Savoie" oder "Reblochon AOC". Auch in anderen Regionen wird Reblochon produziert, so von Willi Schmid im Toggenburg, der ihn in ausgezeichneter Qualität aus Ziegenmilch herstellt und den ich zusammen mit einem Ei für die Krautstiefüllung verwendet habe. Natürlich schmeckt der Krapfen auch mit einem milderem Käse, z.B. einem Brie sehr gut.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Krautstiel
40g	Zwiebel
30g	Sauerrahm
1	hartgekochtes Ei
50g	Reblochon
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
1	Blätterteig 18x28cm
	Bratbutter

Zubereitung

Blattgrün von den Krautstielen wegschneiden. Stiele zu kleinen Würfeln schneiden, Blattgrün zu kurzen Streifen schneiden. Zwiebel hacken.

Gewürfelte Stiele und Zwiebel zusammen in Bratbutter 3-4 Minuten dünsten. Blattgrün dazugeben und weitere 3-4 Minuten dünsten, dabei häufig wenden. Sauerrahm zugeben und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und reichlich Muskatnuss würzen. Auskühlen lassen.

Ei hacken, Reblochon zu kleinen Würfeln schneiden. Beides mit dem Krautstiel vermischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Füllung auf dem Blätterteig verteilen und einschlagen. Freie Ränder leicht zusammendrücken und an der Seite des Krapfens andrücken. Nahtstellen mit Eigelb einpinseln. Krapfen wenden, damit der Schluss unten liegt. Krapfen mit Eigelb bestreichen. Krapfen 4 mal diagonal einschneiden. Das geht am Besten mit einem beherzten Schnitt mit der Rasierklinge. (siehe Bilder)

Krapfen auf ein eingebuttertes Blech legen und im unteren Drittel des Ofens 25 bis 30 Minuten backen.

Krapfen vor dem Anschneiden. ca. 5 Minuten leicht auskühlen lassen.









Krapfen gefüllt



