

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 19. Juli 2016**



**Rezept von Andreas Döllerer**

## **Almkäsetascherl mit Lammsugo**

**1 Stunde/aufwendig**

---



### **Zutaten für 4 Personen**

Für das Lammsugo:

200 g Lammschopf (faschiert), 100 g Rinderfaschiertes, 100 g Gemüse (Sellerie, Zwiebel, Karotte, Lauch, 2 Knoblauchzehen, in 5 mm Würfel geschnitten), weißer Pfeffer, Salz, 50 ml Weißwein, 1 EL Tomatenmark, 100 g geschälte Dosentomaten (püriert) 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, Olivenöl, geriebene Zitronenschale.

Für die Almkäsetascherlfülle:

100 ml Milch, 50 g Butter, 3 EL fein geschnittene Petersilienblätter, Thymian, 1 Knoblauchzehe, 1 Ei, 2 Eidotter, 50 g Blattspinat, 25 g glattes Mehl, 1 Schalotte (fein gewürfelt), 2 Scheiben Bauchspeck (fein gewürfelt), geriebene Muskatnuss, 100 g geriebener Almkäse, 1 cl weißer Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer.

Außerdem:

200 g frischer Nudelteig, Eidotter zum Bestreichen, braune Butter zum Schwenken.

### **Zubereitung**

Für das Lammsugo Knoblauch und Zwiebel in Olivenöl anbraten. Faschiertes Lamm- und Rindfleisch zufügen und mitbraten. Mit Rosmarin, Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark begeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Tomatenpüree auffüllen. Die Gemüsewürfel begeben und bei niedriger Hitze etwa 35 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss noch mit Zitronenschale aromatisieren.

Für die Fülle Milch mit 25 g Butter aufkochen, Thymian begeben und 10 Minuten ziehen lassen. Mit den beiden Eidottern und dem Ei unter ständigem Rühren auf ca. 75 °C erhitzen und die Masse so binden. Schalotten, Knoblauch und Speck in der restlichen Butter anschwitzen, Spinat und Petersilie begeben und kurz dünsten. Unter die Masse ziehen und mit Mehl und Almkäse vermengen, mit Muskatnuss, Essig, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Masse in einen Spritzsack füllen und kühl stellen.

Nudelteig hauchdünn ausrollen und Kreise mit 6 cm Durchmesser ausstechen. Die Hälfte der Kreise mit etwas Eidotter einstreichen, in der Mitte etwas Fülle platzieren und jeweils einen Teigkreis darüberlegen. Die Ränder gut abdrücken und Kreise ineinander drehen. Es sollte eine Art Kranz um die Fülle entstehen. Die Tascherln in gut gesalzenem Wasser etwa 3 Minuten kochen und in etwas brauner Butter schwenken. Auf dem Lammsugo servieren und mit etwas geriebenem Käse, Olivenöl und Thymian vollenden.