

Frisch gekocht

Donnerstag, 7. September 2017



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Erdäpfeltascherl mit Sardellen-Kapern-Butter

45 Minuten (ohne Steh- und Gefrierzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig*: 700 g glattes Weizenmehl, 100 g Hartweizengrieß, 6 - 7 Eier, 60 g Olivenöl, Salz; verquirltes Eigelb.

Für die Fülle: 300 g mehliges Erdäpfel (in der Schale gekocht, geschält und gepresst), 140 g Topfen (20 % F. i. T.), 2 EL Sauerrahm, 4 EL Ricotta, 2 EL geriebener Parmesan, 100 g Zwiebel (in Würfel geschnitten, goldbraun geröstet), 100 g Lauch (in Butter ohne Farbe gedünstet), Salz, Muskatnuss, 1 TL gehackte Petersilie, 1 TL geschnittener Schnittlauch, 1 TL Kerbel, 1 Blatt Minze (gehackt).

Außerdem: 2 EL Butter, 2 EL Sardellen, 2 EL Kapern, 150 g Tomaten (blanchiert, geschält, gewürfelt), 1 TL Zucker, Olivenöl, Balsamico-Essig, 1 Zucchini, 1 EL schwarze Oliven, 2 EL Pankobrösel, gehobelter Parmesan.

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Grieß mit den Eiern und dem Olivenöl mischen, eine Prise Salz zugeben. In der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in einer Folie mindestens 2 Stunden rasten lassen.

Für die Fülle alle angeführten Zutaten vermischen. Aus der Masse 15 g schwere Bällchen formen; diese im Tiefkühler kurz anfrieren.

Für die Erdäpfeltascherln den dünn ausgerollten Teig in zwei Bahnen teilen. Eine davon mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die angefrorenen Kugeln in einem Abstand von 15 cm darauf setzen. Mit der zweiten Teighälfte abdecken, gut andrücken (es sollten keine Zwischenräume bleiben) und ausstechen. In kochendes Salzwasser legen und 4 bis 5 Minuten garen.

Die Tomaten mit etwas Zucker in Olivenöl anschwitzen, mit Balsamico abschmecken. Die Zucchini der Länge nach dünn schneiden und in Olivenöl braten. Die knusprig gebratenen Pankobrösel mit gehackten Oliven vermengen.

In einer Pfanne Butter leicht bräunen, Sardellen und Kapern zugeben. In dieser Mischung die gekochten Tascherln schwenken und auf den geschmolzenen Tomaten und den Zucchini-scheiben anrichten. Olivenbrösel und gehobelten Parmesan bestreut servieren.

*einen Teil des Teiges einfrieren für Nudeln, etc.