

Gebratene Kartoffelnockerl

Grüner Spargel, Kirschtomaten, Paprikasauce

marinierter Rucola, alter Schnifner Bergkäse

Gasthaus Schäfle. Günter Hämmerle e.U., Sigmund-Nachbaur-Str.14, 6830 Rankweil
info@schaefle.com www.schaefle.com

Für 4 Personen

Kartoffelnockerl:

800g Kartoffeln (mehlige Sorte)
200g griffiges Mehl
3 Eidotter
1 EL Maizena
Salz, Muskatnuss
2 EL Butter

Kartoffel in Salzwasser kochen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse pressen. Leicht abkühlen und ausdampfen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammen mit Mehl, Maizena, Salz geriebener Muskatnuss und Eidotter zu einem Teig verkneten. Eine Rolle (ca. 2 cm Durchmesser) daraus formen. Mit einer Teigkarte oder einem Messer Stücke von ca. 2 cm Länge abschneiden. In Salzwasser ca. 3-5 Minuten leicht kochen.

In einer beschichteten Pfanne die Butter erhitzen; die Nockerl mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser nehmen und in die Pfanne geben; bei mäßiger Hitze unter mehrmaligem Wenden braten, bis die Nockerl gleichmäßig braun sind.

Paprikasauce:

2 EL Olivenöl
100g Zwiebel
250g Rote Paprikaschoten
1/16l Weißwein
1/8 l Gemüsefond oder Wasser
2 Stück Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frischer Thymian, Zitronenschale, Cayennepfeffer

Für die Sauce die grob zusammengeschnittene Zwiebel und Paprika in Olivenöl ohne Farbe kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Im Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen und anschließend durch ein Sieb abseihen. Die Sauce eventuell nochmals nachwürzen und mit Zitronenschale sowie mit Cayennepfeffer abschmecken. (Tipp: Lässt sich auch gut auf Vorrat kochen, und kann dann tiefgekühlt werden)

Rezept aus „Guten Morgen Österreich“

Weitere Zutaten:

600g grüner Spargel

400 g Kirschtomaten

2 Bund Rucola

Olivenöl

Birnen-Balsam-Essig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

150g alter würziger Bergkäse

Den Spargel waschen und ggfs. die unteren holzigen Enden schälen bzw. abschneiden. In mundgerechte Stücke schneiden. Die Kirschtomaten halbieren.

Den gewaschenen Rucola mit Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl und Birnen-Balsamsessig marinieren.

In einer beschichteten Pfanne wenig Olivenöl erhitzen, die Spargelstücke ca. 3–5 Minuten anbraten, mit etwas Salz und einer Prise Zucker würzen.

Mit der Paprikasauce aufgießen, kurz aufkochen, die Kirschtomaten dazugeben, und nach ca. einer Minute in einem tiefen Teller anrichten.

Die gebratenen Kartoffelnockerl in die Mitte darauf geben, mit dem marinierten Rucola garnieren und am Schluss den Bergkäse darüber reiben.

Gutes Gelingen

und an Guata wünscht

Günter Hämmerle und das Team vom Rankler Schäfle