

**Aufgetischt**  
**Sonntag, 07. August 2016**



## **Topinambur-Tascherl mit Herbsttrompeten und Vogelmiere**



**(Rezept von Luis Thaller)**

### **Zutaten:**

#### **Topinambur-Tascherl mit Herbsttrompeten und Vogelmiere**

Für den Nudelteig:

- ½ kg griffiges Mehl
- 16 Dotter
- 1 Ei
- 1 EL Olivenöl

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, 1 Stunde kühl rasten lassen.

Für die Fülle:

- 50 g Topinambur-Püree
- 5 g Herbsttrompeten-Pulver
- Löwenzahn- oder Wipfelhonig
- Salz, Pfeffer

Die Zutaten zusammen mischen und abschmecken, den Nudelteig dünn ausrollen und in eine ca. 8 cm breite Bahn auflegen, die obere Hälfte mit Ei bestreichen. Die Fülle in einem Abstand von ca. 7 cm in der Mitte auftragen, die Teigbahn von unten nach oben zusammenklappen und mit einem runden Ausstecher ausstechen, den Rand fest zusammendrücken.

#### **Kürbiscreme mit Schafdickmilch, gebackenem Birkenpilz und Gänseleber**

Für die Kürbiscreme:

- 400 g Muskat Kürbis
  - ½ Schalotte
  - ¼ Zehe Knoblauch
  - 10 g Butter
  - Meersalz, Muskatnuss, Pfeffer weiß, Cayennepfeffer, Kümmel
- weich kochen und pürieren

Den Kürbis schälen und in Würfel schneiden, Knoblauch und Schalotten schälen und in Würfel schneiden, in Butter glasig anbraten, würzen und pürieren.

Für die Kürbissauce:

50 g Püree

1 EL Sauerrahm, 50 ml Kümmelfond

Alle Zutaten zusammen aufkochen, abschmecken und vor dem Servieren pürieren.

Für die Schaf dickmilch:

150 g Schafmilch

2 g Lab

Milch auf ca. 36°C erhitzen, Lab einrühren und in eine saubere Schüssel füllen, beiseite stellen.

Für die Gänseleber:

40 g Bio-Gänseleber

Fleur de Sel

Szechuanpfeffer

Die Gänseleber putzen und die Haut entfernen, in hauchdünne Scheiben schneiden und kalt stellen. Vor dem Anrichten würzen.

### **Geröstetes Bauernbrot mit Pilzen und Ei, getrocknetem Speck und Kernöl**

Für das geröstete Bauernbrot:

4 Scheiben Sauerteigbrot (ca. 8 mm dick)

100 g Pilze

2 Eier

4 dünne Scheiben Speck

Kernöl

Schnittlauch

Brot in Butter knusprig braten, den Speck im Rohr bei 80 °C auf einem Backpapier trocknen (Dauer ca. 4 Stunden). Pilze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, das Ei dazu geben und cremig stocken lassen. Mit Schnittlauch bestreuen.

### **Zum Anrichten:**

In einen tieferen Teller etwas Kürbispüree geben, die gerösteten Herbsttrompeten hinzufügen. Die Nudeltascherln ca. 3 min. kochen, auf das Püree geben, mit der aufgeschäumten Kürbissauce verfeinern und mit Vogelmiere garnieren.

Die Kürbiscreme in eine kleine tiefe Schale geben, mit einem Löffel ein Nockerl der Schaf dickmilch ausstechen und darauf geben. Die Birkenpilze in einer Mehl-Ei-Brösel Panier in Butterschmalz backen, in Rosmarinbutter schwenken, mit Salz würzen, neben der Dickmilch anrichten. Die hauchdünn geschnittene Gänseleber darauf geben und mit der aufgeschäumten Kürbissauce vollenden.

Das geröstete Bauernbrot auf einen Teller legen, die Pilz-Eierspeise darauf geben, mit getrocknetem Speck, Kernöl und Kräutern garnieren.