

## Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

### Erdäpfel-Bachkresse-Suppe mit Frühlingsmorchel-Tascherl

**40 Minuten (ohne Gefrierzeit)/aufwendig**



#### Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe: 100 ml Weißwein, 50 ml weißer Portwein, 250 g Erdäpfel (speckige Sorte, würfelig geschnitten), 1 Zwiebel (geschält und fein geschnitten), evt. 100 g Speckschwarte\*, 750 ml Gemüsesuppe, 1 EL Crème fraîche, 300 ml Obers, Saft von 1 Zitrone, Cayennepfeffer, Salz, Olivenöl.

Für die Bachkressebutter: 250 g Butter, 500 g Bachkresse, Salz.

Für die Frühlingsmorchel-Tascherl: 150 g Morcheln (frisch oder getrocknet und in Wasser eingeweicht), 2 Schalotten, gehackte Petersilie, 30 ml Madeira, Butter, Salz, Pfeffer, 1 gekochter Erdapfel (geschält); 200 g Nudelteig\*\*, 1 Eidotter, braune Butter.

#### Zubereitung

Für die Suppe Zwiebel und Erdäpfel in etwas Olivenöl farblos anschwitzen. Die Speckschwarte dazugeben, mit Weißwein und Portwein ablöschen und die Flüssigkeit komplett einkochen lassen. Mit Gemüsesuppe auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen. Obers und Crème fraîche zugeben und abermals um ein Drittel einkochen. Mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken und vor dem Servieren aufschäumen.

Für die Bachkressebutter die Kresse abzupfen und in gut gesalzenem Wasser kurz blanchieren. Die Kresse kalt abschrecken, gut ausdrücken und mit der zimmerwarmen Butter kräftig mixen. Auf ein Blech streichen und im Tiefkühler gefrieren. Vom Blech nehmen, in kleine Stücke brechen und gefroren aufbewahren.

Die gefrorene Bachkressebutter kurz vor dem Servieren in die heiße Suppe einmixen. Ja nach Wunsch auch noch passieren.

Für die Frühlingsmorchel-Tascherl die frischen Morcheln putzen, gründlich waschen und trocken schleudern (getrocknete Morcheln in Wasser einweichen und gut ausdrücken). Die Schalotten und Morcheln klein schneiden und in Butter anbraten. Mit Madeira ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Danach die vorhandene Flüssigkeit unbedingt komplett einkochen lassen. Mit dem zerdrückten Erdapfel und der gehackten Petersilie vermischen. Die Masse nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, kalt stellen und in einen Dressierbeutel füllen.

Den Nudelteig hauchdünn ausrollen und rund ausstechen. Eidotter mit etwas Wasser vermischen und die Teigstücke damit bestreichen. Die Fülle aufspritzen, die Teigstücke einschlagen und an den Rändern rundum gründlich zudrücken\*\*\*. In gesalzenem Wasser etwa 2 Minuten kochen, danach in ein Sieb seihen. Vor dem Servieren in etwas brauner Butter schwenken.

Frühlingsmorchel-Tascherl in tiefen Tellern in der Erdäpfel-Bachkresse-Suppe servieren.

\*Für eine vegetarische Variante der Suppe die Speckschwarte weglassen.

\*\*Nudelteig: 500 g Hartweizengrieß, 15 Dotter, Salz.

\*\*\*Die Tascherln eignen sich gut zum Einfrieren. Noch tiefgefroren in Salzwasser kochen.