

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Kräuter-Zupferl, Paradeiser, Schafskäse

4 Stunden/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

500 g mehligke Erdäpfel (gekocht), 60 g Erdäpfelstärke, 60 g glattes Mehl, 2 Eidotter, Salz, Muskatnuss, 100 g Kräuterpesto (siehe Rezept), Butter.

Für das Kräuterpesto: 100 g Pinienkerne, 250 g gemischte Kräuter (junger Spinat, Petersilie, Liebstöckel, Basilikum, Bärlauch), 200 ml mildes Olivenöl, Salz, Pfeffer, 70 g Parmesan.

Für die Paradeiser: 500 g Cocktail-Paradeiser, Salz, Staubzucker, Pfeffer, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian.

Außerdem: 100 g geräucherter Schafskäse.

Zubereitung

Für das Kräuterpesto die Pinienkerne in einer Pfanne bei milder Hitze 10 Minuten rösten. Kräuter und Spinat in kaltem Wasser gründlich waschen und trocken schleudern. Pinienkerne, Spinat, Kräuter und das Öl zu einer cremigen Masse mixen. Käse fein reiben und zum Pesto geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zur Verwendung in ein Einmachglas geben und die Oberfläche vor dem Verschließen mit Olivenöl bedecken. Das Pesto ist im Kühlschrank bis zu 3 Monate haltbar.

Die schon am Vortag gekochten Erdäpfel passieren und mit Erdäpfelstärke, Mehl, Eidotter, Salz, Muskatnuss und Kräuterpesto gut verkneten. Zu dünnen Rollen formen, kleine Stücke abschneiden (und diese zu Gnocchi formen). In Salzwasser bissfest kochen. Je nach Geschmack die Kräuter-Zupferl eventuell nach dem Abschrecken in geklärter Butter rösten, etwas vom Pesto untermengen.

Die Paradeiser halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf das geölte Blech setzen. Mit Salz, Pfeffer, Staubzucker und gehackten Thymian und Rosmarin bestreuen. Im Rohr bei 80 °C Umluft 3-4 Stunden trocknen lassen.

Die Kräuter-Zupferl mit den Paradeisern auf Tellern anrichten. Den geräucherten Schafskäse darüber hobeln.