

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Bärlauchtascherl mit Grammeln

Koch: Martin Görg

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Bärlauchöl

- 200 g Bärlauch
- 150 g Sonnenblumenöl
- Salz

Für den Bärlauchschaum

- 50 g Butter
- 200 g Zwiebeln
- Salz
- 80 ml Weißwein
- 300 ml Gemüsefond
- 120 ml Obers
- 4 EL Bärlauchöl

Für die Fülle

- 150 g Topfen
- 50 g Bärlauchöl
- 1 Ei

- 20 g Mehl (glatt)
- Salz
- Semmelbrösel

Für den Kartoffelteig

- 200 g gekochte, geschälte Kartoffeln vom Vortag
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 50-100 g Mehl (glatt)
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- 1 runder Ausstecher (Ø 8 cm)

Für die Grammeln

- 100 g Grammeln
- 100 g Butter
- Salz
- 1 Knoblauchzehe

Für die Garnitur

- feingeschnittener Bärlauch

Zubereitung

1. Für das Bärlauchöl zuerst den frischen Bärlauch grob schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Dann das Sonnenblumenöl und eine Prise Salz begeben und alles mit einem Pürierstab fein mixen – danach kaltstellen.

2. Für den Bärlauchschaum die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die feingeschnittene Zwiebel darin andünsten. Dann mit einer Prise Salz würzen, mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Den Sud aufkochen lassen, das Obers und das Bärlauchöl begeben und alles mit einem Pürierstab schaumig mixen.

Tipp: Entsteht kein Schaum, so ist die Flüssigkeit entweder zu heiß oder zu dick. Ist der Schaum nicht stabil, so ist die Flüssigkeit entweder zu heiß oder sie beinhaltet zu wenig Fett.

3. Für die Fülle den Topfen, das Bärlauchöl, das Ei, das Mehl und etwas Salz in einer Schüssel verrühren und die Konsistenz je nach Bedarf mit den Semmelbröseln anpassen.

4. Für den Kartoffelteig die Kartoffeln fein reiben und in eine große Schüssel geben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, bis eine braune Farbe entsteht und anschließend

zu den geriebenen Kartoffeln geben. Das Ei, etwas Salz und geriebene Muskatnuss sowie das Mehl (Menge je nach Konsistenz) dazugeben und alles gut verrühren und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

5. Den Teig danach mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Kreise ausstechen und diese mit der Bärlauchfülle füllen und zu Halbkreisen zusammendrücken. (Sollte Fülle übrigbleiben, kann man diese gut einfrieren.) Die Tascherln danach in einem Topf in köchelndes Salzwasser geben und zirka 10 Minuten leicht köcheln lassen, danach mit einem Siebschöpfer herausheben.

6. Nun die Grammeln in eine Schüssel geben, den Knoblauch schälen, in die Schüssel zu den Grammeln pressen und mit etwas Salz verrühren. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und das Grammel-Gemisch darin erhitzen.

7. Zum Schluss je 2 Bärlauchtascherln auf einem flachen Teller anrichten, mit den Grammeln und der Butter übergießen, den Bärlauchschaum rundherum geben und das Gericht mit frisch geschnittenem Bärlauch garnieren.