

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Steirische Eierschwammerltascherl mit Paprikagemüse, Bergkäse und Brauner Butter

Koch: Hartwig Koller

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Nudelteig

- 200 g Mehl (universal)
- Salz
- 2 Eier
- 1 EL Olivenöl
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Alternativ zum Nudelteig

- 1 Pkg. Wan Tan Blätter (10x10 cm)

Für die Fülle

- zwei Handvoll Kräuter nach Wahl (Basilikum, Schnittlauch, Petersilie)
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Eierschwammerln
- 50 g geriebener Parmesan
- 50 g geriebene Mandeln
- 100 g Ricotta
- Salz
- Pfeffer

Quelle: ORF extra

Für das Paprikagemüse

- 2 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Kirschtomaten
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- 2 EL Kristallzucker
- Pfeffer

Für die Braune Butter

- 100 g Butter

Für die Garnitur

- geriebener Bergkäse
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den Nudelteig das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mittig eine Mulde machen. Dann die Eier, eine Prise Salz und einen Schuss Olivenöl in die Mulde geben und alles vorsichtig mit den Händen zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde kaltstellen.

2. Für die Fülle der Tascherln zuerst die Kräuter (nach Geschmack: Basilikum, Schnittlauch oder Petersilie) grob hacken und in eine Rührschüssel geben. Die Eierschwammerl putzen und kurz in einer Pfanne ohne Öl rösten, damit sie etwas Wasser verlieren. Den Knoblauch schälen, feinhacken und zu den Kräutern geben. Die Eierschwammerl aus der Pfanne nehmen, feinhacken und ebenfalls dazugeben. Den geriebenen Parmesan, die geriebenen Mandeln und den Ricotta beifügen, alles gut miteinander verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Für das Paprikagemüse die Haut der verschiedenen Paprika mit einem Sparschäler abschälen, die Stiele und das Kerngehäuse entfernen und die Paprika in grobe Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

4. Nun das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen und den Kristallzucker dazugeben und karamellisieren lassen. Dann die Paprika-Würfel begeben und etwa 3 Minuten darin anschwitzen.

5. Die Tomaten halbieren, in den Topf dazugeben, salzen, pfeffern und alles zugedeckt zirka 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Paprika weich sind.
6. Nun den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig in 10x10 cm große Quadrate schneiden und die Fülle nun jeweils in die Mitte setzen. Alternativ zum Nudelteig können hier die Wan Tan Blätter verwendet werden.
7. Das Ei verquirlen und die Ränder der Teig-Quadrate damit bestreichen. Die Quadrate zu Dreiecken zusammenklappen, die Ränder zusammendrücken, dabei die Luft herausdrücken und die Tascherln in reichlich Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
8. In der Zwischenzeit die Butter einen Topf geben und erhitzen. Sobald sich etwas Schaum bildet und das Molke-Eiweiß sich bräunt, umrühren und den Topf vom Herd nehmen (= Braune Butter bzw. Nussbutter). Die Eierschwammerltascherl nun mit einem Siebschöpfer aus dem Kochwasser direkt in die Braune Butter geben und darin schwenken.
9. Zum Schluss die Eierschwammerltascherl in einem tiefen Teller anrichten, das Paprikagemüse dazugeben, etwas Braune Butter angießen und mit geriebenem Bergkäse und feingeschnittenem Schnittlauch garnieren.