

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Tafelspitznudeln mit sautiertem Apfelspinat, brauner Butter & Kren

Koch: Thomas Dorfer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Teig

- 200 g griffiges Mehl
- 100 g lauwarmes Wasser
- Salz
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 runder Ausstecher (Ø 8-10 cm)

Für die Fülle

- 300 g gekochter Rindstafelspitz
- 150 g gekochtes Suppengemüse (Knollensellerie, Karotten, gelbe Rüben)
- 100 g Sauce Bechamel
- frischer Liebstöckel
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für die Sauce Bechamel

- 20 g Butter
- 20 g Mehl (glatt)
- 200 ml Tafelspitzsuppe

Quelle: ORF extra

Für den Spinat

- 100 g Babyspinat
- 1 Schalotte
- 20 g Butter
- 100 g Äpfel (fruchtig-süß-säuerlich)
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- Kristallzucker
- ein Schuss Apfelsaft

Für die Garnitur

- frische Kresse
- 150 g warme braune Butter
- frisch gerissener Kren

Zubereitung

1. Für den Teig das griffige Mehl, das lauwarmer Wasser, das Pflanzenöl und eine Prise Salz in einer Schüssel miteinander vermengen und mit einem Knethaken in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Den Teig anschließend in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank etwa drei Stunden ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Sauce Bechamel die Butter in einer Pfanne erhitzen, das Mehl beigegeben und gut verrühren. Dann die Suppe angießen und die Sauce etwas einkochen lassen.
3. Für die Fülle den gekochten Rindstafelspitz und das Suppengemüse in 0,5 cm große Würfel schneiden und den Liebstöckel feinhacken. Dann die Sauce Bechamel dazugeben und alles gut miteinander vermengen.
4. Nun den Teig aus der Kühlung nehmen und mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen, mit dem Ausstecher Kreise ausstechen und pro Kreis zirka 30 g Füllung hinaufgeben (dafür eignet sich ein Eisportionierer). Die Teigkreise danach einschlagen, die offene Seite mit zwei Fingern „krendeln“ und die Tafelspitznudeln in einem Topf in reichlich Salzwasser 6-8 Minuten vorsichtig kochen, danach noch kurz im Wasser nachziehen lassen.
5. Währenddessen für den Apfelspinat die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, die feingeschnittenen Schalotten hineingeben und kurz anrösten. Dann den gewaschenen Babyspinat und die geschälten, in kleine Würfel

geschnittenen Äpfel dazugeben und alles mit Salz, Kristallzucker und geriebener Muskatnuss würzen. Einen Schuss Apfelsaft untergießen und den Spinat kurz köcheln lassen.

6. Zum Schluss je zwei Tafelspitznudeln in einem tiefen Teller anrichten, den sautierten Apfelspinat dazugeben, die warme braune Butter darüber träufeln und das Gericht mit frischer Kresse und frisch gerissenem Kren garnieren.