

Erdäpfel-Gersten-Tascherl mit Gansfülle & Zwiebelkonfitüre

Rezept für 4 Personen:

Erdäpfel Gersten Teig

600 g gekochte gepresste Erdäpfel
250 g Mehl
100 g Erdäpfelstärke, 50 g Gerstenmehl, 1 Ei, etwas Muskat, Salz
Alle Zutaten zu einem Teig kneten

Gansfülle:

200 g Gänseklein fein würfelig geschnitten
Reste der gebratenen Gans oder auch das Gänseklein aus der Ganssuppe (Kragen und Herz)
50 g Zwiebel
20 g Knoblauch

Alle gekochten Zutaten fein würfelig schneiden mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, beiseitestellen.

Kräuter zu einer pikanten Fülle abschmecken.

Den Kartoffel-Gersten-Teig mit dem Rollholz dünn ausrollen, mit einem runden glatten Ausstecher Kreise von etwa 7 cm Durchmesser ausstechen. Die Gansfülle mit einem Teelöffel in der Mitte des Teiges platzieren, Ränder mit Wasser einstreichen und zu Halbmonden falten, mit den Fingern die Ränder andrücken.

Zwiebelkonfitüre

500 g roter Zwiebel
50 g Kristallzucker
60 Butter
1 EL Rosmarin Nadeln
3 Lorbeerblätter
3 EL Apfel-Balsamicoessig
1 bis 2 Esslöffel Preiselbeeren-Kompott
Salz / Chili

Zwiebeln schälen und längs schneiden. Den Zucker in einer Pfanne ohne Fett schmelzen. Die Butter zugeben und beides leicht karamellisieren lassen. Die Zwiebeln hineingeben und darin wenden. Rosmarin und Lorbeer zugeben. Salzen, pfeffern und mit dem Essig und Preiselbeeren abschmecken. Zudecken und bei geringer Hitze einigen Minuten leicht schmoren lassen. Anschließend in Gläser abfüllen.

Die Konfitüre von roten Zwiebeln kann warm oder kalt als Beilage zu Wild oder Schweinefleisch serviert werden.

Anrichten:

Tascherl in Salzwasser 7 Minuten kochen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen auf dem Teller anrichten, mit frischer Petersilie und etwas gerösteten Hanfsamen (oder Nüssen) bestreut servieren.