

ERDÄPFEL-SPINAT-TASCHERL AUF SCHAFKÄSE-GEMÜSE

Zutaten

Teig

700 g mehlig-e Erdäpfel
150 g griffiges Weizenmehl
20 g Erdäpfel-Stärke
2 Eigelb
1 EL Öl

Salz

Muskat

Fülle

1 kleine Zwiebel
20 g Butter
1 Knoblauchzehe
250 g Blattspinat
50 ml Gemüsefond (s. S. 128)

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Ei zum Bestreichen

Butter zum Befetten und Anbraten

Gemüse

3 Jungzwiebeln
2 Karotten oder 4 Babykarotten
4 Stangensellerie
1 Zucchini oder Melanzani
1 roter Paprika
1 gelber Paprika
Olivenöl zum Braten

Salz

Pfeffer

etwas Gemüsefond (s. S. 128)

1 Handvoll Blattspinat

2 Knoblauch oder 2 EL Bärlauch

evtl. Basilikum

200 g Schafkäse (Feta)

50 g geröstete Pinienkerne

Zubereitung

Erdäpfel schälen, in ca. 3 cm große Stücke schneiden, im Loch-Einsatz im Dampfgarer bei 100 °C ca. 30 Minuten garen. Durch eine Erdäpfelpresse drücken, mit Mehl, Stärke, Eigelb, Öl und Gewürzen rasch zu einem Teig kneten, überkühlen lassen.

Zwiebel fein schneiden. In Butter anschwitzen, Knoblauch und Spinat dazugeben und mit Fond aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und einmal kurz aufkochen. In ein Sieb gießen und auskühlen lassen. Mit den Fingern ausdrücken, bis die Fülle trocken ist. Tascherl-Teig ausrollen (4 mm) und mit einem runden Ausstecher (8 cm Ø) ausstechen. 1 TL Fülle auf die Teigscheiben setzen, Rand mit versprudelm Ei bepinseln, zusammenklappen und an den Rändern leicht andrücken. Auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzen und im Dampfgarer bei 95 °C 10 Minuten garen. Vor dem Anrichten in heißer Butter beidseitig goldbraun anbraten. Jungzwiebeln in grobe Ringe, Karotten in dünne Scheiben schneiden (Baby-Karotten ganz belassen). Stangensellerie klein schneiden, Zucchini/Melanzani in Scheiben schneiden. Paprika entkernen und in Rauten schneiden. Alles zusammen in Öl in einer großen Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Gemüsefond ablöschen. Spinat, geschnittenen Knoblauch, Basilikum und zerbröselten Schafkäse dazugeben. Durchschwenken, bis eine sämige Sauce entsteht (evtl. noch Fond beifügen). Gemüse auf Teller verteilen, angebratene Tascherl daraufsetzen. Zum Schluss Pinienkerne darüberstreuen.

Tipp

Die Gemüse und die Fülle können saisonal variieren. Im Sommer statt Gemüse Steinpilze und Eierschwammerl verwenden, Schafkäse weglassen.