

MARINIERTER BLUNTAUSAIBLING MIT ERDÄPFELGNOCCHI & BASILIKUM-BÄRLAUCHPESTO

ZUTATEN für 2 Personen:

2 Saiblingsfilets ohne Haut und Gräten, Meersalz, 1 Limette, Bergpfeffer, Fruchtiges Olivenöl, 600 g Erdäpfelteig, 50 g Basilikum, 50 g junger Bärlauch, 250 ml Olivenöl, 20 g geriebener Parmesan, 25 g geröstete Pinienkerne, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Meersalz grob, 30 frische Radieschen

ZUBEREITUNG:

Saibling: Saiblingsfilet möglichst dünn aufschneiden und anschließend zwischen Frisch-

haltefolie behutsam klopfen. Es sollte etwa 3 mm dünn sein. In Quadrate schneiden und direkt auf dem Teller platzieren. Mit etwas Meersalz, Olivenöl, Limettensaft und Bergpfeffer marinieren.

Gnocchi: Erdäpfelteig in kleine Teile portionieren und zu Kugeln formen. Vorsichtig auf einem Gabelrücken drücken und einrollen. Auf eine Silikonmatte oder Backpapier legen und einfrieren. Gefroren in gut gesalzenes Wasser einkochen und 3-4 Minuten garen.

Pesto: Basilikum und Bärlauch waschen und in der Salatschleuder trockenschleudern. In einem Mörser oder mithilfe eines Standmixers mit den restlichen Zutaten zu einer feinen Creme verarbeiten. In einer Pfanne vorsichtig erwärmen und die frisch gekochten Gnocchi darin schwenken. 2 Minuten durchziehen lassen und nochmals abschmecken. Als Garnitur die Radieschen entsaften und den Saft einkochen lassen, bis er sirupartig dick ist. Mit einem Pinsel einen Strich aufmalen.



Pasta con amore

Mit Liebe gekocht. Mit Tagliolini, Gnocchi & Co. gelingt selbst Kochmuffeln ein perfektes Candlelight-Dinner. H.O.M.E. verrät einfache Rezepte mit Herz und alpinen Höhepunkten

REZEPTE ANDREAS DÖLLERER/WWW.DOELLERER.AT REDAKTION MANFRED KLIMEK
FOTOS ISTOCKPHOTO, MANFRED KLIMEK



TAGLIOLINI MIT WALNÜSSEN, SPECK & PETERSILIE

ZUTATEN für 2 Personen:

400 g Nudelteig, 20 Walnusskerne grob gehackt, 1 EL fein gehackte Blattpetersilie, 2 Schalotten, 80 g Bauchspeck fein geschnitten, 1 angedrückte Knoblauchzehe, 2 Thymianzweige, 2 Rosmarinzweige, 1/4 l Rindsuppe, 1/8 l Kalbsfond, Salz, 5 cl würziges Olivenöl, 4 Scheiben knuspriger Speck als Garnitur

ZUBEREITUNG:

Nudeln: Nudelteig mit dem Nudelholz möglichst dünn ausrollen. Mit einem Teigrad in Streifen schneiden. Auf einem Holzbrett

mit beiden Händen zu einem möglichst dünnen Spaghetto rollen. Auf ein mit Hartweizengrieß bestreutes Blech legen. In gesalzenem, leicht siedendem Wasser 2 Minuten al dente kochen.

Sauce: Die fein geschnittenen Schalotten, den angedrückten Knoblauch, Rosmarin und Thymian in Olivenöl anbraten. Walnusskerne dazugeben und mit den beiden Fonds ablöschen. Ungefähr auf die Hälfte einkochen lassen, Petersilie und Olivenöl zugeben. Nudeln direkt unter die Maronsauce mischen. Mindestens 1 Minute in der Sauce durchziehen lassen und abschmecken.

ALMKÄSETASCHERLN MIT TAUERN- LAMMSUGO

ZUTATEN für 2 Personen:

Lammsugo:

200 g Lammschopf faschiert, 100 g Rinderfaschiertes, 100 g Gemüse (Sellerie, Zwiebel, Karotte, Lauch, 2 Knoblauchzehen), in 5-mm-Würfel geschnitten, Weißer Pfeffer, Salz, 5 cl Weißwein, 1 EL Tomatenmark, 100 g geschälte Dosentomaten püriert, 1 Rosmarinzweig, 1 Thymianzweig, Olivenöl, Zitronenschale

Almkäsetascherl-Fülle:

100 ml Milch, 50 g Butter, 25 g Mehl, 1 Ei, 2 Dotter, 50 g Blattspinat, 1 Schalotte fein

gewürfelt, 2 Scheiben Döllerer-Bauchspeck fein gewürfelt, geriebene Muskatnuss, 100 g frisch geriebener Tennengauer Almkäse, 1 cl weißer Balsamico, 3 EL fein geschnittene Petersilie, Salz, Pfeffer, Thymian, 1 Knoblauchzehe püriert, 200 g Nudelteig

ZUBEREITUNG:

Lammsugo: Faschiertes und Gemüse in Olivenöl anbraten. Tomatenmark begeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und mit Tomatenpüree auffüllen. Kräuter und Zitronenschale begeben und würzen. Bei niedriger Flamme etwa 35 Minuten köcheln lassen.

Fülle: Milch mit 25 g Butter aufkochen, Thymian, Knoblauchpüree und Petersilienstiele begeben und 10 Minuten ziehen

lassen. Stiele entfernen, mit den Dottern bzw. Eiern unter ständigem Rühren auf ca. 75° C erhitzen und so binden. Schalotten in der restlichen Butter anschwitzen, Speck und Spinat begeben und kurz dünsten. Unter die Masse ziehen und mit den restlichen Zutaten vermengen. Würzig abschmecken.

Tascherln: Nudelteig hauchdünn ausrollen und Kreise mit etwa 6 cm Durchmesser ausstechen. Den unteren Kreis mit etwas Eigelb einstreichen, in der Mitte etwas Fülle platzieren und den zweiten Kreis darüberlegen. Nun die Ränder gut abdrücken und die beiden Kreise ineinanderdrehen. Es sollte eine Art Kranz um die Fülle entstehen. Tascherln in gut gesalzenem Wasser etwa 3 Minuten kochen und in etwas brauner Butter schwenken. Auf dem Lammsugo servieren.



ERDÄPFELTEIG

ZUTATEN 200 g mehliges Erdäpfel gegart und durchgepresst, 2 Dotter, 50 g Nussbutter, 100 g Mehl griffig, eine Prise Salz, etwas Muskatnuss

ZUBEREITUNG Ca. 400 g mehliges Erdäpfel im Backrohr bei 160° C garen, bis sie weich sind. Schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Noch warm mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Der Teig kann für Gnocchi, Schupfnudeln, aber auch für Grammel- oder Blunznknödel verwendet werden.

KARAMELLISIERTE KRAUTFLECKERLN

ZUTATEN für 2 Personen: 400 g Nudel-
teig, 400 g Spitzkraut geschnitten, 1 Zwiebel
geschnitten, 50 g Kristallzucker, 5 cl Weißwein-
essig, 5 cl trockener Weißwein, ½ TL Kümmel,
1 MS gemahlener Kümmel, 2 Tl fein gehackte
Petersilie, 250 ml Rindssuppe, 80 g Butter, Salz

ZUBEREITUNG:

Fleckerln: Nudelteig etwa 2 mm dick ausrollen
und mit dem Teigrad in gleichmäßige Rauten
schneiden.

Kraut: Zucker karamellisieren lassen,
Zwiebel und Kraut zugeben und mit Essig
und Weißwein ablöschen. Butter und
Kümmel zugeben, mit Rindssuppe auffüllen
und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
Die Flüssigkeit sollte fast vollständig
eingekocht sein und das Kraut eine sämige
Konsistenz erhalten. Fleckerln in gut
gesalzenem Wasser bissfest kochen, unter
das Kraut mischen und nochmals
abschmecken



NUDELTEIG

ZUTATEN 15 Dotter, 500 g Hartweizen-
grieß, 4 cl Wasser, 1 TL Salz

ZUBEREITUNG Alle Zutaten in einer
Küchenmaschine zu einem kompakten
Teig kneten und vor dem Weiterverar-
beiten mindestens 1 Stunde rasten lassen.

Variationen: Natürlich ist es möglich, mit
diesem Rezept auch schwarzen Nudelteig
herzustellen. Dafür einfach vor dem Ver-
mischen der Zutaten 2 g Sepiatinte in die
Eidotter einrühren.

BLATTLKRAPFEN @ VELTLINERKUTTELN

ZUTATEN für 2 Personen:

Krapfen: 500 g glattes Mehl, 250 ml Milch,
80 g flüssige Butter, eine Prise Salz, 1 Ei
Kutteln: 500 ml leichter Grüner Veltliner,
2 Schalotten grob geschnitten, 3 Pfefferkörner,
1 Rosmarinzwig, 2 Lorbeerblätter,
1 Wacholderbeere, 2 TL Zucker, 100 g Butter,
100 g gekochte und fein geschnittene Kutteln,
1 TL kleine Kapern, 2 Eiertomaten concassé
Schnittlauch, 5 cl kräftiger Grüner Veltliner

ZUBEREITUNG:

Krapfen: Die Milch aufkochen. Auf das Mehl
gießen und mit den restlichen Zutaten rasch

zu einem glatten Teig kneten. 30 Minu-
ten rasten lassen. 3 mm dick ausrollen, in
Dreiecke schneiden und in 180° C heißem
Pflanzenöl beidseitig goldbraun backen. Die
Krapfen sollten sich während des Backens
aufblähen. Gut abtropfen lassen.

Kutteln: Grünen Veltliner mit den Schalotten
und den Gewürzen auf 1/3 Einkochen. Pas-
sieren und mit der kalten Butter montieren.
Kutteln dazugeben und durchziehen lassen.
Vor dem Servieren die Tomaten, den fein
geschnittenen Schnittlauch und die Kapern
unterrühren.



HOCHGENUSS

Für H.O.M.E. kreierte
Andreas Döllerer
herzhafte Pastamenüs
mit alpinem Einschlag.
Der Meisterkoch war
Koch des Jahres 2010
und darf sich mit
einem Michelin-Stern
schmücken.
www.doellerer.at

