

„Stadt, Land, Lecker“ vom 9. Februar 2019 Rezept von Günther Lobiser



Signaterhof Pfandl

- Hausgemachte Kartoffelteigtaschen, gefüllt mit Ziegenkäse und frischen Tomaten
- Rote-Bete-Knödel
- Lammragout
- Gebackenes Tirtl

Günther Lobiser präsentiert mit seinem Hofpfandl eine Zusammenstellung von typischen Südtiroler Gerichten, die eigentlich in der einfachen Bauernküche des Landstrichs jeweils ein eigenes Gericht darstellen. Die nachfolgenden Rezepte können also auch einzeln zubereitet werden. Die u.a. Mengenangaben ergeben jeweils etwa vier bis fünf Portionen.

Zutaten für die Kartoffelteigtaschen mit Ziegenkäse (Teig):

| | |
|-------|-----------------------|
| 600 g | mehlige Kartoffeln |
| 3 | Eigelbe |
| 180 g | Mehl |
| | Muskat, Pfeffer, Salz |

Zutaten für die Kartoffelteigtaschen mit Ziegenkäse (Füllung):

| | |
|-------|-----------------------------|
| 250 g | Ziegenfrischkäse |
| 80 g | Topfen (Quark) oder Ricotta |
| 50 g | klein geschnittene Zwiebeln |
| 50 g | Butter |
| | Salz, Pfeffer und Kräuter |

Zubereitung:

1. Zunächst die Kartoffeln kochen, durchpressen und gut abkühlen lassen. Diese Schritte können bereits am Vortag gemacht werden. Mit Ei, Mehl und Gewürzen verkneten. Es entsteht ein Kartoffel-Nudelteig, ähnlich wie bei Gnocchi oder Schupfnudeln. Den Teig eine Stunde gekühlt ruhen lassen.

2. Für die Füllung Zwiebeln in Butter anschwitzen. Quark und Ziegenkäse mit einem Schneebesen gut vermischen, die Zwiebeln untermischen, mit Gewürzen und Kräutern nach eigenem Geschmack würzen.

3. Den Kartoffel-Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen. Nun in beliebiger Form (rund, eckig) ausstechen und die Füllung auf einer Hälfte aufbringen.
4. Die Nudeln umklappen und den Rand gut verschließen.
5. In Salzwasser circa vier Minuten unterhalb des Siedepunkts köcheln lassen.
6. Die fertigen Teigtaschen kann man in etwas brauner Butter schwenken, Günther Lobiser fügt noch einige „geschmolzene“, also leicht angedünstete Tomaten hinzu.

Zutaten für das Lammragout:

| | |
|--------|------------------------------|
| 300 g | Hackfleisch, vom Lamm |
| 30 g | Sellerie |
| 30 g | Karotten |
| 50 g | Zwiebeln |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 30 ml | Öl |
| 250 ml | dunkler Rotwein (Lagrein) |
| 500 ml | dunkle Lamm- oder Kalbsbrühe |
| | Rosmarin, Thymian, Lorbeer |
| 1 | Knoblauchzehe |
| | Salz und Pfeffer |

Zubereitung:

1. Das Lammhack scharf anbraten. Gemüse und Zwiebeln fein würfeln und hinzugeben, eine Weile mitrösten. Dann Tomatenmark zugeben und ebenfalls mitrösten.
2. Farbe nehmen lassen und immer wieder mit kleinen Mengen Rotwein ablöschen. Je häufiger dieser Schritt wiederholt wird, desto dunkler wird die Sauce.
3. Mit Lammbrühe auffüllen und circa anderthalb Stunden köcheln lassen. Nach circa einer Stunde die Gewürze hinzugeben, am Schluss abschmecken.

Zutaten für die Rote-Bete-Knödel:

| | |
|-------|--|
| 150 g | Rote Bete |
| 80 g | Zwiebeln, fein geschnitten |
| 200 g | geschnittenes Weißbrot oder Knödelbrot |
| 30 g | Butter |
| 3 | Eier |
| 30 g | Mehl |
| 80 g | Graukäse |
| | Salz, Pfeffer, Kümmel |

Zubereitung:

1. Rote Bete für circa 30 Minuten in Salzwasser kochen, danach die Haut abziehen. Am besten trägt man dafür Handschuhe.
2. Die gekochte Rote Bete fein pürieren.
3. Zwiebeln fein würfeln und kurz in Butter anschwitzen, dann dem Knödelbrot begeben. (Knödelbrot ist gewürfeltes Weißbrot).
4. Rote Bete und restliche Zutaten zur Masse geben, Graukäse klein würfeln und ebenfalls zugeben. Gut durchmischen.
5. Masse nun für 20 Minuten ruhen und gut durchziehen lassen.
6. Aus der Masse Knödel formen und 10 bis 15 Minuten in schwach siedendem Wasser ziehen lassen.

Zutaten für die Spinat-Topfen-Tirtln (Teig):

| | |
|----------|-------------------------|
| 200 g | Weizenmehl |
| 60 g | Roggenmehl |
| 1 EL | Öl oder flüssige Butter |
| 1 | Ei |
| 60-90 ml | lauwarme Milch |
| | Salz |

Zutaten für die Spinat-Topfen-Tirtln (Füllung):

| | |
|-------|--|
| 40 g | fein geschnittene Zwiebel |
| 1 EL | Butter |
| 280 g | Topfen (Quark) |
| 100 g | gekochte und passierte Kartoffeln |
| 60 g | Blattspinat |
| 1 EL | Schnittlauch |
| | Salz und Pfeffer |
| | Frittierfett (Butterschmalz) |
| 1 | Ei, für das Bestreichen des Randes beim Füllen |

Zubereitung:

1. Für den Teig zunächst die beiden Mehle miteinander vermischen, dann alle anderen Zutaten hinzugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Gekühlt eine Stunde ruhen lassen.
2. Für die Füllung Spinat und Zwiebeln andünsten und abkühlen lassen, die restlichen Zutaten hinzugeben und gut vermischen.
3. Nun den Teig dünn ausrollen, am besten mit der Nudelmaschine, und rund ausstechen.
4. Die Füllung auf die Hälfte der ausgestochenen Teiglinge verteilen, Ränder mit Eigelb einstreichen.
5. Ein weiteres Teigblatt obenauf legen und somit verschließen. Darauf achten, dass die Ränder wirklich gut verschlossen sind.
6. Im heißen Butterschmalz für circa zwei Minuten frittieren, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bonusrezept: Strauben

Zutaten:

| | |
|---------|-------------------------------|
| 300 g | Mehl |
| 350 ml | Milch |
| 4 | Eigelbe |
| 30 ml | Grappa |
| 4 | Eiweiß |
| 1 Prise | Salz |
| 60 g | Zucker |
| | Butterschmalz, zum Frittieren |
| | Preiselbeermarmelade |
| | Puderzucker |

Zubereitung:

1. Mehl und Milch glattrühren, das Eigelb und den Grappa unterrühren. Eiweiß, Salz und den Zucker zu Schnee schlagen und langsam unter den Teig heben. Die Konsistenz sollte die eines etwas festeren Pfannkuchenteigs sein.
2. In einer flachen Pfanne das Fett erhitzen.
3. Mit einem Trichter den Teig kreisförmig in das Fett einfließen lassen. Zwischendurch wenden und auf beiden Seiten goldgelb backen.
4. Die Strauben aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Servieren mit Staubzucker und Preiselbeermarmelade anrichten.