



Folge 1

REZEPT ANDREAS DÖLLERER

Almkäsesuppe mit Spinatagnolotti

45 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 100 g Lauch (nur der weiße Teil), 100 g Sellerieknolle, 800 g Bergkäse, 100 g Zwiebeln, 4 Champignons, 40 g Butter, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner; 200 ml Weißwein, 1 Liter Hühnerfond, 1 Liter Obers, Salz, Pfeffer, Weißweinessig, eventuell Trüffelbutter.

Für die Agnolotti: 200 g fertiger Nudelteig**. Für die Fülle: 100 ml Milch, 100 ml Obers, 300 g Almkäse, 2 Schalotten (fein geschnitten), 30 g Butter, 100 g Blattspinat, Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Außerdem: Petersilienöl*, knusprige Roggenbrotwürfel

Zubereitung: Für die Suppe geschnittenen Lauch, Zwiebeln, Champignons, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in Butter ohne Farbe anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen. Komplet einkochen lassen, und mit Hühnerfond und Obers auffüllen. Um etwa ein Drittel einkochen lassen und den Bergkäse einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Durch ein Sieb drücken und mit einem Stabmixer aufschäumen. Eventuell mit Trüffelbutter verfeinern
Für die Agnolottifülle Milch, Obers und Käse in einem Kessel über Dampf erwärmen. Wenn der Käse vollständig aufgelöst ist, die Mischung über Eis wieder kaltrühren. Die Masse sollte eine cremige Konsistenz haben. Nun die geschnittenen Schalotten in Butter anschwitzen, den Spinat beigegeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den fertigen Spinat in ein Sieb geben und gut ausdrücken. Spinat fein hacken und unter die Käsemasse mischen und alles in einen Spritzsack füllen.

Den Nudelteig in sehr dünne Bahnen ausrollen. Ei mit Wasser vermengen und die Ränder damit bepinseln. Die Füllung in die Mitte der Bahn spritzen, die Ränder festdrücken und alle 4-5 cm mit einem Kochlöffelstiel abdrücken. Mit einem Teigrad durchschneiden. Salzwasser zum Kochen bringen und die Agnolotti darin garen.

Die Agnolotti in tiefe Teller geben und die Suppe zugießen. Mit Brotwürfel und Petersilienöl servieren.

TIPP: Die Agnolotti eignen sich sehr gut zum Einfrieren. Dafür am besten auf einen Backblech anfrieren und danach in Sackerln umfüllen und einfrieren. In gefrorenem Zustand kochen.

*Petersilienöl:

Petersilie blanchieren, in Eiswasser abschrecken und mit einem neutralen Pflanzenöl fein mixen.

****Nudelteig:**

15 Eidotter, 500 g Hartweizengrieß, Salz.

Eidotter und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Kneithacken nach und nach den Hartweizengrieß einarbeiten. Mit der Hand nochmals nachkneten und den Teig in Klarsichtfolie eingepackt mindestens 30 Minuten rasten lassen.

REZEPT RICHARD RAUCH

Gebackene Apfelradln mit Preiselbeerobers

30 Minuten/leicht

Zutaten für 4 Personen: 2 Äpfel (säuerliche Sorte), Mehl zum Wenden. Für den Backteig: 225 g glattes Mehl, 2 Eidotter, 250 ml Bier (oder auch Mineralwasser), 5 g Salz, 75 g Zucker, 50 g zerlassene Butter, 2 Eiweiß.

Außerdem: 750 ml Pflanzenöl, 100 g Kristallzucker, 1 Msp. Zimt (gemahlen), Staubzucker

Für den Preiselbeerrahm: 200 ml Schlagobers, 1/2 Vanilleschote, 2 EL Preiselbeermarmelade.

Zubereitung: Für den Backteig Mehl, Eidotter und Bier zu einem glatten Teig verrühren. Salz, Zucker und zerlassene Butter zufügen. Eiweiß cremig schlagen und unter die Masse heben. 10 Minuten stehen lassen.

Pflanzenöl in einem Topf auf ca. 180 °C erhitzen. Die Äpfel schälen und mit einem Kerngehäuseausstecher entkernen. In 1 cm-Scheiben schneiden, in Mehl wenden und durch den Backteig ziehen. Im heißen Öl in ca. 5 Minuten goldbraun backen, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zimt mit Zucker in einer Schüssel verrühren und die Apfelspalten darin wälzen. Mit Staubzucker bestreuen.

Für den Preiselbeerrahm Schlagobers in einem Kessel cremig schlagen. Vanillemark auskratzen und in das Obers einrühren. Die Preiselbeeren glatt rühren und unter das Schlagobers ziehen.

Gebackene Apfelradln mit Preiselbeerrahm servieren.

