

**AUFGETISCHT am Sonntag - KLAGENFURT**

Von Stephan Vadnjal - Heuplatz 2, 9020 Klagenfurt - [www.dolce-vita.at](http://www.dolce-vita.at)

**Wildfang-Wolfsbarsch in der Salzkruste**

Für 4 Personen

700–800 g Wolfsbarsch,  
2 kg grobes Meersalz,  
200 ml Wasser,  
1 EL Olivenöl

Den Wolfsbarsch ausnehmen, ganz sauber waschen und mit Küchenkrepp sorgfältig trocken tupfen. Den Fisch nicht schuppen! Dann das Meersalz mit dem Wasser vermengen. Den Fisch mit der Salzmasse komplett bedecken und ca. 23 Min. im vorgeheizten Rohr bei 200° C garen. Die Salzkruste am besten direkt am Esstisch aufbrechen und den Wolfsbarsch mit einem Löffel herausschälen. Als Beilage eignet sich gedämpftes Gemüse der Saison.

**Kürbistascherln**

Für 4 Personen

**KÜRBISPÜREE**

1 Kürbis (ca. 1,5 kg, Hokkaido oder Butternuss)

**TEIG**

300 g glattes Mehl,  
100 g Kürbispüree,  
1 Dotter,  
Salz

**FÜLLE**

500 g Kürbispüree,  
100 g Ricotta,  
50 g braune Butter,  
Salz, Pfeffer,  
Muskatnuss

**ZUM ANRICHTEN**

geräucherter Ricotta, braune Butter mit frischen Salbeiblättern, Granatapfelkerne

Für das Kürbispüree den Kürbis schälen und Kerne entfernen, in Stücke schneiden und im Backrohr bei 140° C weich schmoren. Dann den Kürbis noch warm pürieren und abkühlen lassen. Das Püree sollte eine kompakte Konsistenz haben. Für den Teig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Für die Fülle alle Zutaten vermengen und abschmecken. Den Teig dünn ausrollen, in Quadrate von ca. 7 x 7 cm schneiden, mit der Kürbismasse füllen, zu Tascherln formen und in Salzwasser so lange köcheln, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausheben, auf Teller legen, mit geriebenem, geräuchertem Ricotta bestreuen, mit etwas brauner Salbei-Butter beträufeln und mit Granatapfelkernen vollenden.