

## Zurück zur Natur - Reutte

### Kaspressknödel

von Andreas Neubert

1,5kg Knödelbrot  
1 große Zwiebel  
5 Kartoffeln  
500ml Milch  
8 Eier  
300g Bergkäse gerieben  
150g Graukäse  
Schnittlauch frisch  
Petersilie frisch  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Öl

Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in Öl andünsten. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und mit der Milch zu den Zwiebeln geben. Schnittlauch und Petersilie fein schneiden und mit den Gewürzen zum Knödelbrot geben. Die heiße Masse und die Eier zum Knödelbrot geben. Masse vorsichtig durchmischen. Aus der Masse eine Rolle formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Anschließend die Rolle in Alufolie einwickeln und in kochendes Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen. Folien entfernen, die Knödelrolle leicht anfrieren lassen und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Knödelcarpaccio auf einem runden Teller kreisförmig anrichten, marinierten Wildkräuter Salat in der Mitte platzieren und mit dem Fichtenpesto beträufeln.

### Fichtenpesto

Eine Handvoll Fichtentriebe  
100ml gutes Olivenöl  
50g alten Bergkäse  
Salz, Pfeffer  
Schuss Zitronensaft

Alle Zutaten in einem Mixer geben und pürieren.

## **Fischpommes (6 Personen)**

von Franz Schmitzberger

700 g Fischfilet

Zutaten/Zubereitung Teig:

150 g Weizenmehl glatt

120 ml Bier

2 Eier

Salz

Teig-Zutaten in einer Schüssel gut vermengen.

Fisch-Filet in feine ca. 5 mm große Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Danach die Streifen mit einer Prise Salz und einer Prise Pfeffer würzen, bei Bedarf etwas Zitronensaft dazu geben, alles gut vermischen. Danach die Filetstreifen durch den Backteig ziehen und ausbacken, bis die Pommes eine schöne goldbraune Färbung haben.