Zurück zur Natur - Ybbstal

Forelle mit Nudeltascherln und Brennesselcreme

Rezept von Stefan Bachler, Bachlerhof / 3331 Kematen

Nudeltascherl

Zutaten:

Teig:
250g Mehl,
200g Dotter,
100g weiche Butter,
Prise Salz

Fülle:
250g Topfen oder Frischkäse nach Wahl,
2 Handvoll frische Brennnesselblätter,
Abrieb einer halben Zitrone,
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Teig:
Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten - 30min im Kühlschrank ruhen lassen.

Fülle:
Brennnesseln in gesalzenem Wasser blanchieren (überkochen) - in Eiswasser abschrecken (damit die Farbe erhalten bleibt) - ausdrücken und klein schneiden - mit den anderen Zutaten verrühren. Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen - ausstechen - füllen - kochen - kurz in Butter schwenken.

ÖFFENTLICH

Brennnesselcreme

Zutaten:

500g frische Brennnesselblätter,
Salz, Pfeffer,
Knoblauch,
Muskatnuss

Zubereitung:

Brennnesselblätter in Salzwasser kochen, gut abtropfen lassen, noch warm in einem starken Mixer mixen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Muskat abschmecken.

Forelle

Zutaten:

2 Stk. Forellenfilet
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten
Butter
Thymian
Brennnesselsamen

Zubereitung:

Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, Filets in Öl scharf anbraten, Hitze reduzieren, Butter & Thymian dazugeben, übergießen (arrosieren), zum Schluss mit Brennnesselsamen finalisieren.

Anrichten:

Fisch auf Brennnesselcreme platzieren, NudeltascherIn rundherum legen und mit Brennnesselsamen bestreuen, wenn vorhanden, einen Löffel geschäumte Fischgrundsauce dazugeben.

ÖFFENTLICH