

## Zurück zur Natur - Bucklige Welt

### Erdäpfel-Schnittlauch-Tascherl, Saibling, Giersch-Spinat

#### **Saibling:**

600 g Saiblingsfilet  
Leindotteröl (Carmelina)  
Salz, Koriander aus der Mühle  
Heu zum Räuchern

#### **Giersch-Spinat:**

Ca. 100g Gierschblätter jung (alternativ auch z. B. Brennnessel)  
20g Zwiebel klein geschnitten  
20 g Butter  
Etwas Knoblauch

Den Zwiebel klein schneiden, in Butter mit Knoblauch anschwitzen, mit Butter und Salz abschmecken.

#### **Nudelteig:**

100 g Mehl  
20 g Butter  
4 Dotter  
Salz  
1 Eidotter zum Bestreichen

Mehl, Dotter und die Butter (Zimmertemperatur) zu einem Teig verkneten, 1/4h kühl rasten lassen.

#### **Fülle:**

200 g gekochte mehlig Erdäpfel, passiert  
50 g Butter (flüssig)  
20 g Schnittlauch geschnitten  
Salz, Pfeffer, Muskat

Die Zutaten miteinander vermengen. Den Teig ausrollen, mit Ei bestreichen und die Fülle darauf verteilen. In die gewünschte Form, zB Ravioli schneiden, Tascherl formen, den Rand gut zusammen drücken, damit die Teigtaschen beim Kochen nicht aufplatzen. 4-6 min. in Salzwasser kochen, mit Brauner Butter (ev. frischem Schnittlauch) anrichten.

Den Saibling marinieren, auf ein Blech geben, mit Folie zudecken und 10 Minuten glasig garen. Danach unter einem Glassturz kurz anröchern.