Eierschwammerl-Kartoffel Tascherl

Zutaten für 6 Portionen:

Kartoffelteig:

- 400 g gekochte, geschälte, ausgedämpfte Kartoffeln
- 40 g Eigelb
- 130 g griffiges Mehl
- 40 g Weizengrieß

Eierschwammerlfülle:

- 500 g Champignons (in Scheiben)
- 400 g Eierschwammerl (halbiert)
- 10 g Schalottenwürfel
- 5 g Knoblauch gehackt
- 50 g frisch gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Eierschwammerlragout:

- 1 TL kalte Butter
- 250 g frische Eierschwammerl
- Salz, Pfeffer, etwas gehackte Petersilie

Sherryschaum:

- 2 EL kalte Butter
- 1 gewürfelte Schalotte
- 10 halbierte weiße Champignons
- 150 ml Sherry
- 500ml Gemüsefond
- 250 ml Sahne.

Zubereitung der Eierschwammerl-Kartoffel Tascherl

Für den Kartoffelteig: Kartoffeln mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Für die Eierschwammerlfülle: Pilze in Olivenöl anbraten (viel Farbe), Schalotten und Knoblauch zugeben, alles mixen, mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken. Teig 3 mm dick ausrollen, 10 cm Ringe ausstechen, Schwammerlmasse auftragen, mit Eigelb bestreichen und als Ravioli zusammenklappen.

Für das Eierschwammerlragout: Butter schmelzen, Eierschwammerl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie abschmecken.

Zubereitung: Schalotten und Champignons in Butter glasig anschwitzen, mit Sherry ablöschen, Alkohol verkochen lassen. Mit Gemüsefond aufgießen, 15 Minuten leicht köcheln lassen. Sahne hinzugeben, aufkochen lassen, pürieren und durch ein Sieb passieren.

Anrichten: Ravioli in gesalzenem Wasser 3 – 5 Minuten kochen. Etwas Eierschwammerlragout in einem tiefen Teller mittig anrichten. Einen oder zwei Ravioli auf das Ragout geben. Sherryschaum mit etwas Sherry abschmecken, mit dem Pürier- stab aufmixen und auf den Teller geben. Mit Wildkräutern garnieren (Schafgarbe, Zitronenverbene, wilder Löwenzahn usw.).

Das Team der Rauterstube wünscht gutes Gelingen!

Wenn du Lust auf mehr köstliche Rezepte hast, findest du noch viele weitere leckere Rezepte in unserem Blog.