

01.09.2020

Dinkeltascherl mit Blattspinatfülle auf Weinsauce



Zutaten

Teig:

7 dag Dinkelvollkornmehl

7 dag Dinkelmehl, weiß

1 Prise Salz

1 MS Backpulver

5 dag Butter

1 Ei

1 Dotter

60 ml Milch

Fülle:

8 dag Blattspinat, frisch

8 dag Brennesselblätter, frisch

3 Schalotten (oder 1 Zwiebel)

1 EL Maiskeimöl

2 EL Magertopfen

2 Scheiben Toastbrot, entrindet

Salz, Pfeffer

Weinsauce:

300 ml Wasser

2 EL Gänseblümchenblüten

½ EL Mehl

1 EL Butter

100 ml Schlagobers

Weißwein

Salz

Zum Garnieren:

Gänseblümchen

Cocktailparadeiser

Zubereitung

Mehle mit Salz und Backpulver mischen. Butter mit Ei, Dotter und der Milch verquirlen, zum Mehl gießen und rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten rasten lassen. Für die Fülle den Blattspinat und die Brennnesselblätter putzen, waschen und in einer Salatschleuder trocken schleudern bzw. auf Küchenkrepppapier abtropfen lassen und grob schneiden. Schalotten (oder Zwiebel) klein würfelig schneiden. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen, Schalotten darin kurz anschwitzen, Brennnessel und Spinat zugeben und ca. zwei Minuten garen. Die Flüssigkeit soll gänzlich verdampfen. Danach abkühlen lassen. Das Toastbrot klein würfelig schneiden, mit der Brennnessel-Spinatmasse und dem Topfen vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem runden Teigtaschenformer oder einem Glas (Durchmesser 8 cm) Scheiben ausstechen. Die Teigränder dünn mit Wasser bestreichen, in die Mitte ca. 1 EL Fülle setzen, und die Scheiben mit dem Teigtaschenformer zusammenklappen, bzw. die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Reichlich Salzwasser aufkochen, die Tascherl einlegen, kurz aufkochen und einige Minute ziehen lassen. Für die Weinsauce Wasser aufkochen, Blüten zugeben und aufkochen lassen. Zudecken, vom Herd ziehen und zehn Minuten ziehen lassen. Danach abseihen. In einem kleinen Topf Butter schmelzen, Mehl darin anschwitzen, mit dem Blütenfond aufgießen und ca. fünf Minuten köcheln lassen. Schlagobers zugießen und die Sauce nochmals erhitzen. Mit Salz und einem Schuss Weißwein abschmecken und mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen. Die Tascherl auf der Weinsauce anrichten und mit Gänseblümchen und Paradeiserspaltten garnieren.
