

Vorweihnachtliche Leckereien

Spinatknödel aus Südtirol

Delikates Wildgulasch mit Spätzle

Pochierter Apfel gefüllt mit
Wildpreiselbeeren

Kochabend 5. November 2012

Peter Kofler & Christian Herzog

Spinatknödel aus Südtirol



Zubereitungsdauer: 45min.

Zutaten für 6 Personen

200 g altbackenes Weißbrot, 750 g Spinat, 200 ml Milch, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 100 g Butter, 50 g trockener Quark oder frischer cremiger Ricotta, 50 g frisch geriebener Bergkäse, 2 Eier (Größe M), Salz, Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss, 50 g frisch geriebener Parmesan, 150 g Mehl

Schritt 1

Das Brot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen. Die Milch darüber giessen und Ziehen lassen, bis der Rest fertig ist.

Schritt 2

Vom Spinat alle welken Blätter aussortieren, ganz dicke Stiele abknipsen. Den Spinat in kaltem Wasser gründlich durchschwenken, abtropfen lassen und gleich nochmal waschen. Dann den Spinat gut abtropfen lassen oder trockenschleudern und grob hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ganz fein hacken.

Schritt 3

In einer Pfanne 1 EL Butter heiß werden lassen. Zwiebel und Knoblauch darin kurz andünsten. Spinat dazugeben und so lange weitergaren, bis er zusammenfällt. Dabei immer rühren und wenn sich Flüssigkeit bildet, die Hitze höher schalten. Den Spinat etwas abkühlen lassen. Wenn sich dabei noch mal Flüssigkeit angesammelt hat, im Sieb gut abtropfen lassen.

Schritt 4

Spinatmischung, Quark oder Ricotta, Bergkäse, Mehl und Eier zum Brot geben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zutaten mit den Händen sehr gut durchmischen, die Knödelmasse etwa 15 Minuten stehen lassen.

Schritt 5

In einem großen weiten Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Aus der Knödelmasse kleinere Knödel formen, etwas größer als ein Tischtennisball. Wenn die Knödel geformt sind, nacheinander ins Wasser gleiten lassen, die Hitze kleiner schalten. Die Knödel im offenen Topf etwa 15 Minuten garen. Das Wasser soll dabei nicht kochen, sondern nur ganz leise blubbern.

Schritt 6

Kurz vor Ende der Garzeit die übrige Butter in große Würfel schneiden und in einem Topf schmelzen lassen. Sie kann dabei ruhig leicht braun werden, dann hat sie ein wunderbar nussiges Aroma. Zu dunkel darf sie nicht sein, sonst schmeckt sie verbrannt.

Schritt 7

Die fertigen Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Topf fischen, gut abtropfen lassen und in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Mit etwas Butter beträufeln, mit ein wenig Parmesan bestreuen und auf den Tisch stellen. Der übrige Parmesan kommt in einem Schälchen zum Selberbedienen mit auf den Tisch.

Delikates Wildgulasch mit Spätzle



Zubereitungsdauer Fleisch: minimum 90min.

Zubereitungsdauer Spätzle: 30min.

Zutaten für 4 Personen

750g	Gulasch (Wildgulasch, vorzugsweise vom Wildschwein)
1	Zwiebel(n), (50 g)
4 EL	Öl, gutes, z.B. Rapsöl
	Pfeffer
	Salz
½ TL	Thymian
½ TL	Majoran
3 EL	Tomatenmark
1 EL	Mehl
2	Lorbeerblätter
1	Nelke(n) od. 1 Prise Nelkenpulver
¼ Liter	Wein, rot
½ Liter	Wildfond, (selbst gemacht od. aus d. Glas)
150g	Pfifferlinge
2 EL	Crème double
1 Bund	Thymian, frisch
400 g	Spätzle
etwas	Butter

Gulaschfleisch waschen, trocken tupfen. Zwiebel abziehen, würfeln. Das Fleisch portionsweise im erhitzten Öl anbraten. Zwiebelwürfel kurz mitbraten. Das Ganze nun mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran beherzt würzen. Tomatenmark und Mehl unterrühren, kurz anschwitzen. Lorbeerblätter und Nelke zugeben. Rotwein und Wildfond anwärmen, nach und nach zugießen. Das Gulasch etwa 1 1/4 Stunde schmoren lassen. Frische Pfifferlinge mit einem feuchten Tuch gründlich reinigen (nicht in Wasser abspülen, dann werden es "Wasserlinge"!), Dosenpilze abtropfen lassen. Den Bacon in feine Streifen schneiden und anbraten, dabei evtl. noch einen kleinen Klacks Fett (Margarine) zugeben. Herausheben und die Pfifferlinge im ausgetretenen Fett 3 bis 4 Minuten braten. Salzen, pfeffern. Pfifferlinge, Bacon und Creme doublé zum Gulasch geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Nur wenn notwendig, leicht binden. Abschmecken. Mit dem frisch gehackten Thymian bestreuen.

Spätzle in Salzwasser kochen, abgießen und in etwas zerlassener Butter schwenken. Zum Gulasch servieren.

Wer mag, kann das Gulasch noch mit 2 TL Preiselbeeren (aus dem Glas) nachschmecken.

Pochierter Apfel gefüllt mit Wildpreiselbeeren



Zubereitungsdauer: 45min.

Zutaten für 4 Personen

Sud

¼ l Südtiroler Apfelsaft

¼ l Weißburgunder

1 Zitrone, Saft

2 Gewürznelken

etwas Zimtrinde

200 g Zucker

Karamellsauce

150 g Zucker

60 g Butter

300 g Sahne

etwas Apfelschnaps

Weiteres

4 mittelgroße Südtiroler Äpfel, geschält und entkernt
4 EL Wildpreiselbeermarmelade
2 EL Haselnüsse, grob gehackt
1 EL Haselnüsse, grob gehackt
4 große Minzeblätter
Puderzucker

Zubereitung

Alle Zutaten für den Sud in einem Topf geben und kurz aufkochen. Äpfel ca. 6–8 Minuten (je nach Größe) im Sud pochieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Sud leicht abkühlen lassen. Äpfel im lauwarmen Sud bis zum Servieren beiseite stellen. Für die Karamellsauce Zucker mit Butter karamellisieren, Sahne aufgießen und einreduzieren lassen, bis die Sauce dickflüssig ist. Mit Apfelschnaps abschmecken. Preiselbeermarmelade mit Haselnüssen verrühren. Äpfel aus dem Sud nehmen und damit füllen. Karamellsauce auf Teller geben. Gefüllte Äpfel daraufsetzen. Mit Haselnüssen und Puderzucker bestreuen und mit Minze garnieren.

Tipp: Servieren Sie dazu eine Kugel Vanilleeis.