



Michael Sieberer
Michael Bachler

#YoungChefsPaznaun

GERICHT JAMTALHÜTTE

SPINATRADL AUF SCHWAMMERLGULASCH

SPINATRADL

500 g Blattspinat frisch
1 Stück Zwiebel klein
1 TL Butter
350 g Semmelwürfel
2 Eier
125 ml Milch
2 EL Mehl
Prise Salz

SCHWAMMERLGULASCH

500 g Eierschwammerl (Pfifferlinge)
25 g Butter
75 g Zwiebel klein
Prise Paprikapulver edelsüß, Salz, Pfeffer
½ TL Zitronensaft
1 EL Mehl
4 EL Sauerrahm
½ EL Petersilie

Zutaten zum Servieren

3 EL Bergkäse gerieben
1 TL Butter

ZUBEREITUNG:

Spinatradl

Den Spinat fein schneiden (es kann auch tiefgekühlter Spinat verwendet werden) und gut ausdrücken. Nun die Zwiebel fein schneiden, in Butter glasig anbraten, erkalten lassen und zum Spinat geben. Die Semmelwürfel mit Ei, Milch, Spinat, Zwiebel und etwas Salz vermischen und zur Masse geben. Das Mehl zur Knödelmasse geben und mit nassen Händen Räder formen oder in Ringe einfüllen und kurz ziehen lassen. In leicht wallendes Salzwasser einlegen und ca. 15 Minuten ziehen lassen oder im Dampfgarer pochieren. Die Spinatradl mit brauner Butter (Butter abschmelzen, bis sie braun ist) und geriebenem Bergkäse bestreuen.

Schwammerlgulasch

Die Eierschwammerl trocken putzen. Die Butter zerlassen und die in Würfel geschnittene Zwiebel anschwitzen, mit dem süßen Paprika bestäuben und mit dem Zitronensaft ablöschen. Die Schwammerl nun darin dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und dann etwa 5 Minuten garen lassen. Es entsteht sehr viel Flüssigkeit, dieser Fond wird abgeseiht. Die Schwammerl beiseitestellen. Mehl mit 2 EL Sauerrahm verrühren, damit den Schwammerlfond binden und kurz aufkochen. Die Schwammerln wieder dazugeben und abschmecken.

Anschließend den restlichen Sauerrahm (2 EL) und die Petersilie begeben und servieren. Mit Kräutern und blauen Erdäpfelchips garnieren.