

Bärlauch Rezepte

Merkblatt zur Sendung 'TAFKochen' vom 13. März 1999

Mit Mascarpone gefüllte Bärlauch-Nudeltaschen

Für 4 Personen
Nudelteig (Rezept siehe unten)
1 Eigelb, verquirlt mit 1 TL Wasser

Füllung
30g Butter
1 Schalotte, gehackt
40g eingeweichte, geputzte und kleingeschnittene Morcheln
3 EL Mascarpone
1½ EL Ricotta romana
120g Vollkornbrot ohne Rinde, in kleinste Würfel geschnitten
1 Eigelb
1 EL Sbrinz oder Parmesan, frisch gerieben
1½ EL Bärlauchpaste (Rezept siehe unten)
Salz

Zum Anrichten
4 EL Butter
4 EL Sbrinz oder Parmesan, grob gerieben
6 junge Bärlauchblätter ohne Stiel, in feine Streifen geschnitten
Bärlauchblüten und Schnittlauchblüten

Für die Füllung Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Schalotten mit den Morcheln gut dünsten. Die übrigen Zutaten miteinander vermischen und die ausgekühlten Schalotten und Morcheln unter die Masse ziehen. Eventuell mit Bärlauchpaste etwas nachwürzen.
Den Nudelteig hauchdünn ausrollen und runde Plätzchen von etwa 6cm Durchmesser ausstechen. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und je einen Teelöffel Füllung in die Mitte geben. Den Teig zusammenklappen und die Ränder gut andrücken. In Salzwasser etwa 3 bis 4 Minuten kochen. Die Nudeltaschen abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller legen. Den Käse darüberstreuen und die leicht nussbraune, schäumend heiße Butter darübergießen. Mit Bärlauchstreifen bestreuen und mit Blüten dekorieren.

Bärlauch-Vollkornnudeln

Für 4 Personen
350g Weizenvollkornmehl oder Mehl nach Wahl
(nach Wunsch) 2 EL Kleie
3 Eier
35g Bärlauchpaste (Rezept siehe unten)

Eier und Bärlauchpaste mit dem Schneebesen gut verquirlen. Einige Minuten stehen lassen. Das Mehl (evtl. mit der Kleie) in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Das Ei-Bärlauch-Gemisch hineingeben und mit dem Mehl zu einem Teig kneten. In einem Plastikbeutel oder einem feuchten Küchentuch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Nudelteig mit der Maschine oder von Hand dünn ausrollen. Nach Wunsch schmale oder breite Nudeln schneiden. In reichlich Salzwasser mit einem Schuss Öl versehen, bissfest (al dente) kochen. Vor dem Servieren Butterflocken daruntergeben.

Bärlauchpaste

100g Bärlauch
7g Salz
1dl Sonnenblumenöl

Den jungen, frischen Bärlauch waschen und trockentupfen. Die feingehackten oder durch den Fleischwolf gedrehten Bärlauchblätter mit Salz und Öl in einer Rührschüssel gut verrühren, bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat. Dieses Gemisch in dunkle Gläser abfüllen. Gut verschlossen und vor Licht und Sonne geschützt kühl aufbewahren.

Bärlauchpaste

100 g Bärlauch
7 g Salz
1 dl Sonnenblumenöl

Den jungen, frischen Bärlauch waschen und trockentupfen. Die feingehackten oder durch einen Fleischwolf gedrehten Bärlauchblätter mit Salz und Öl in einer Rührschüssel gut verrühren, bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat. Dieses Gemisch in dunkle Gläser abfüllen. Gut verschlossen und vor Licht und Sonne geschützt kühl aufbewahren.

Wer Bärlauch liebt, der kann auf dieses herrliche Gewürz fast nicht verzichten! Überall wo es gilt, einen Hauch von Knoblauch beizugeben, ist die Bärlauchpaste schnell zur Hand und einsatzbereit, sei es für Suppen oder Saucen wie auch für Fleisch-, Geflügel-, Fisch-, Gemüse-, Pilz- und Teigwarengerichte. Kühl gelagert ist diese Paste bis zu einem Jahr haltbar. Mit Bärlauchpaste gewürzte Speisen sollten Sie nur sehr sparsam salzen.

Quark-Gnocchi mit Bärlauch und Roquefort

Für 4 Personen

160 g Magerquark
1 Ei
40 g Parmesan- oder Sbrinzkäse
1 Eigelb
1 EL Bärlauchpaste (Rezept siehe oben)
35 g Mehl
35 g Griess
100 g Roquefort
20 g Butter

Die Eier gut verquirlen, Bärlauchpaste, Quark und den geriebenen Käse da-runtermischen. Das Mehl und den Griess vermengen, unter Rühren in die Quark-Ei-Masse geben und glattrühren. 30 Minuten stehenlassen. In einem grossen Topf Salzwasser aufkochen.

Mit zwei Kaffeelöffeln kleine Klösse formen und diese ins siedende Salzwasser gleiten lassen. Die Gnocchi 5 Minuten sanft köcheln lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, in kaltes Wasser tauchen und gut abtropfen lassen.

Vor dem Servieren in kleine, ofenfeste Formen verteilen, mit Roquefortkäse und Butterflocken bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 15 Minuten überbacken.