Seit mehr als 20 Jahren geben die Seminarbäurinnen ihr Wissen bei Kochkursen, Schulworkshops und regionalen Veranstaltungen weiter und erreichen damit eine immense Zahl von an Lebensmitteln interessierten Menschen. Zurzeit 80 mit dem LFI-Zertifikat ausgebildete Bäurinnen tragen dadurch zu einer Steigerung der Wertschätzung steirischer Landwirtschaft bei und sprechen ganz gezielt auch die nächste Generation zukünftiger KonsumentInnen an. Basisbildung für breite Bevölkerungsschichten wird auch durch weitere Aktionen wie dem wöchentlich vorgestellten „Lebensmittel der Woche" praktiziert.

Aus dem Anlass der genussvollen Tatsache, dass die heurigen Erdäpfel von steirischen Äckern „anrollen", werden nachfolgend ein paar Erdäpfelrezepte aus den Kochbüchern der Seminarbäurinnen präsentiert:

Die Neuwahl der Arbeitsgemeinschaft Steirische Seminarbäuerinnen Ende des vergangenen Jahres ergab eine Reihe neuer Gesichter im Beirat. Von links nach rechts: Michaela Mauerhofer, Edith Brandstätter, Obfrau-Stv. Monika Tatzl, Obfrau Sandra Hillebrand, Christina Grammelhofer, Petra Wippel. Fotocredit: Anna Höller

Die heurigen Erdäpfel sind da!

SEMINAR BÄUER INNEN

Erdäpfelnocken mit Kräutertopfenfüllung

Zubereitungszeit:
1 Stunde 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

Erdäpfelteig:
600 g mehligkochende Erdäpfel
100 g griffiges Mehl plus etwas Mehl für die Arbeitsfläche
50 g Gries
frisch geriebene Muskatnuss
2 Dotter

Fülle:
50 g gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Bohnenkraut, Basilikum, Thymian)
1 geschälte Knoblauchzehe
50 g Parmesan
150 g Topfen (40%Fett)
Salz, Pfeffer

Salbeibutter:
100 g Butter
10 - 12 mittelgroße Salbeiblätter
50 g gehobelter Parmesan

Zubereitung:

Erdäpfel waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt in etwa 35 Minuten weich kochen, danach abseihen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und zusammen mit dem Knoblauch möglichst fein hacken. Parmesan fein reiben und mit dem Topfen und den fein gehackten Kräutern verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und zu etwa 1 cm kleinen Kugeln formen. Diese kühl stellen. Die gepressten Erdäpfel mit Dotter, Mehl, Gries und Muskatnuss zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 3 cm dicken Rolle formen. Diese zunächst in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, anschließend mit bemehlten Händen leicht flach drücken. Jeweils 1 Topfen-Kräuter-Kugel auflegen und mit dem Teig umhüllen. Die Nocken über eine Gabel rollen, dadurch erhalten sie ein dekoratives Streifenmuster und die Gewürzbutter kann besser haften. Die Nocken in einen großen Topf mit leicht kochendem Salzwasser für circa 8 Minuten garen. Währenddessen die Butter zusammen mit dem Salbei in einer großen breiten Pfanne aufschäumen und leicht braun werden lassen. Die Nocken mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in der Butter schwenken. Mit Salbei und Butter auf Teller anrichten und mit grob gehobelten Parmesan bestreut servieren.

Tipps: *Schmeckt köstlich zu klassischem Endiviensalat.*

Für Liebhaber von Ziegenfrischkäse kann der Topfen 1:1 ersetzt werden.

Gefüllte Erdäpfel mit Speck und Lauch

(für 4 Personen)

Zutaten:
ca. 1kg festkochende Erdäpfel (relativ groß)
½ Stange Lauch
200 g geräucherter Speck
3-4 EL Topfen
100g geriebener Käse (Bergkäse od. Emmentaler)
Salz und Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:

Die gewaschenen Erdäpfel kochen bis sie fast gar sind.

Die Erdäpfel etwas abkühlen lassen, einen Deckel abscheiden und mit Hilfe eines kleinen Löffels den Erdapfel aushöhlen. Den Speck gemeinsam mit dem Lauch kurz durchrösten und etwas überkühlen lassen.

Die Erdäpfelmasse mit dem Topfen, den Gewürzen und den gerösteten Speck und angebratenem Lauch zu einer homogenen Masse verrühren.

Diese Masse in den ausgehöhlten Erdäpfel füllen und bei 200° ca. 20 Minuten überbacken.

Fächer-erdäpfel mit Radieschen-topfen

Zutaten:

1 kg Heurige
Butter oder Öl zum Beträufeln
8 Knoblauchzehen
Salz

250 g Topfen
100 g Joghurt
½ Bund Radieschen
½ Bund Schnittlauch
1 EL Leinöl
Kräutersalz
Pfeffer

Zubereitung:

Erdäpfel gründlich waschen und quer in schmalen Abständen wie einen Fächer einschneiden, aber nicht durchschneiden. In eine leicht befettete Form geben, vorsichtig auseinanderdrücken, damit sich die Erdäpfel ein wenig auffächern und mit Butterflocken belegen oder mit etwas Öl bepinseln. Knoblauchzehen ungeschält mit einem Messerrücken leicht andrücken und zwischen den Erdäpfeln verteilen. In das vorgeheizte Backrohr geben und bei 180 °C ca. 40-50 Minuten backen. Dazwischen ab und zu wenden und durchrühren.

Inzwischen den Radieschentopfen vorbereiten. Radieschen in kleine Würfel und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Etwas Radieschengrün in feine Streifen schneiden. Topfen und Joghurt gut verrühren und die übrigen Zutaten untermengen. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Zum Schluss das Leinöl unterrühren.

Heurige mit dem Radieschentopfen servieren.

Pikanter Erdäpfel-strudel

Zubereitungszeit: 1 Stunde (ohne Backzeit und Rastzeit)

Zutaten:

Strudelteig:

250 g glattes Mehl
1 Spritzer Essig
1 EL Öl
½ Tl Salz
Circa 1/8 l handwarmes Wasser

Füllung:

400 g Faschiertes (gemischt)
800 g Erdäpfel
3 mittelgroße Zwiebel
1 TL Salz
Gewürze wie Majoran, Kümmel und Muskatnuss
1 Knoblauchzehe gepresst
½ TL Pfeffer (frisch gemahlen)
250 g Topfen
2-3 EL frische Petersilie (gehackt)
ca. 100 ml Öl zum bepinseln

Zubereitung:

Für den Strudelteig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, Teigkugel mit Öl bepinseln und zugedeckt mindestens 30 Minuten rasten lassen.

Für die Füllung die Erdäpfel schälen und waschen. Anschließend in sehr kleine Würfel schneiden (ca. 5 mm). Die Zwiebel schälen, feinwürfelig schneiden, und in Öl braten. Wenn die Zwiebel anfangen goldbraun zu werden, die Erdäpfelwürfel dazugeben und mit anbraten. 5 Minuten braten lassen, damit die Kartoffel etwas anrösten können, dabei immer wieder durchrühren. Vom Herd nehmen, überkühlen lassen anschließend das Faschierte sowie die Gewürze, Petersilie und 150g vom Topfen unterrühren.

Strudelteig auf einem bemehlten Strudeltuch auswalken und anschließend auf eine Größe von circa 70x70 cm ausziehen. Strudelteig mit Öl bepinseln

Die Fülle auf dem Strudelteig gleichmäßig verteilen. Am oberen Rand sollten ca. 10 cm frei bleiben. Mit Hilfe des Strudeltuchs den Strudel von unten nach oben einrollen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Öl einpinseln und in den auf 180°C (Umluft 160°C) vorgeheizten Backofen schieben.

20 min backen lassen und in der Zwischenzeit den restlichen Topfen mit einer Gabel glatt rühren.

Nach den 20 min Backzeit den Strudel mir den Topfen bepinseln und nochmal für 10-20 min backen.

Nach dem Ende der Backzeit die Strudel etwas überkühlen lassen, nach Belieben mit Joghurtdip oder Salat servieren.

Erdäpfel-Schwammerlrolle

Zubereitungszeit:
50 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

1kg Erdäpfel (mehlig)
2 Dotter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Mehl für die Arbeitsfläche
200g Eierschwammerl (alternativ Champignons, Kräuterseitlinge oder Steinpilze)
1 EL Butter
1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
3 EL Butter

Für die Käsesauce:

4 EL Haselnusskerne
1 EL Butter
1 EL glattes Mehl
100g gut gereifter Bergkäse
1 Becher Schlagobers
200 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

Erdäpfelrolle: Zunächst die Erdäpfel schälen, waschen und in walnussgroße Stücke schneiden. In Salzwasser weichkochen, abseihen, kurz ausdampfen lassen und noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken. Die Masse mit Dotter und den Gewürzen vermengen. Weiters die Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden. Die Schwammerl putzen und nach Bedarf kleinschneiden. Die Petersilie waschen und hacken. Zwiebel und Knoblauch in 1 EL Butter glasig anlaufen lassen, danach die Schwammerl hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Erdäpfelmasse am besten zwischen 2 Backpapierbögen gut 1cm dick ausrollen. Die Schwammerlfüllung auf der Erdäpfelmasse verteilen und mit Hilfe des Backpapierbogens zu einer Rolle eindrehen. Die Rolle leicht bemehlen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben in Butter beidseitig anbraten, mit der Käsesauce anrichten und vor dem Servieren mit Haselnüssen bestreuen.

Käsesauce: Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Für die Sauce den Bergkäse fein reiben. Butter schmelzen, Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen kurz anschwitzen lassen. Obers und Gemüsebrühe dazugießen und kräftig rühren damit keine Klumpen entstehen. 5 Minuten einkochen lassen, Käse einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: *Dazu passt Blattsalat, die Erdäpfelrolle schmeckt auch hervorragend zu Wild oder Fisch.*

Info: *Die Erdäpfelrolle ist glutenfrei, wenn Sie das Mehl zum Ausarbeiten und Binden durch Maisstärke ersetzen.*