



Roggentascherl mit Räucherforellenfilets

Rezept von Goli & die Chefpertie - Ausgabe 1-2018

Zutaten (für 4 Personen):

- 100 ml Wasser
 - 225 g Roggenmehl
 - 45 g Weizenmehl
 - 1 Ei
 - 1 Prise Salz
 - 1 Prise Muskat
 - Butterschmalz zum Braten
- Für die Füllung:
- 2 Räucherforellenfilets
 - 70 g Crème Fraîche
 - 1 Schalotte
 - 20 g Butter
 - Knoblauch
 - Basilikum
 - Dill

Zubereitung

>> Wasser, Roggen- und Weizenmehl, Ei, Salz und Muskat vermengen und gut verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und kalt stellen.

Für die Füllung die geräucherten Forellenfilets und die Schalotte fein würfeln und kurz in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen, den Knoblauch in die Pfanne pressen. Vom Feuer nehmen und Crème fraîche und gehackte Kräuter untermischen. Wenn nötig, etwas nachsalzen, aber dabei beachten, dass geräucherte Fische beim Erwärmen salzig werden.

Den Teig ausrollen und Kreise ausstechen. Die Füllung mit zwei Löffeln jeweils in die Mitte jeder Teigplatte platzieren und zu Halbmonden verschließen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken oder eine Ravioliform dafür benutzen. Reichlich Butterschmalz in eine Pfanne geben und die Teigtaschen langsam darin braten.