

# Beilagen zu Feilmeiers Ostermenü

## Grüne Spargelspitzen

### Zutaten für grüne Spargelspitzen:

12 grüne Spargelspitzen, ca. 5 cm Länge  
1 l Wasser  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
Saft von ½ Zitrone  
10 g Butter

**Zubereitung grüne Spargelspitzen:** Wasser mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter zum Kochen bringen, den Spargel darin ca. 3 min knackig garen und zum Kalbsfilet servieren.

## Kartoffel-Nudeltascherl

### Zutaten Kartoffel-Nudeltascherl:

#### Nudelteig:

220 g doppelgriffiges Mehl (Wiener Grießler)  
1 Vollei  
1 TL Pflanzenöl  
Prise Salz

#### Kartoffelfüllung:

250 g durchgepresste ausgekühlte Pellkartoffeln  
1 EL Tomatenpesto aus getrockneten Tomaten (getrocknete Tomaten gemixt mit Öl, Parmesan, und Pinienkernen)  
1 EL Speisestärke  
1 EL Mehl Typ 405  
2 EL Nussbutter (geklärte Butter)  
2 EL frisch gehackte Petersilie  
1 Vollei  
Salz, Pfeffer, eine Prise brauner Zucker

**Zubereitung Kartoffel-Nudeltascherl:** Mehl, Vollei, Pflanzenöl und eine Prise Salz in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Je nach Konsistenz noch Mehl oder Wasser hinzufügen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 min. kühlgestellt ruhen lassen. Inzwischen die Kartoffelfüllung herstellen. Durchgepresste, ausgekühlte Pellkartoffeln in eine Schüssel geben und mit Tomatenpesto, Speisestärke, Mehl, Vollei, Nussbutter (flüssig) und Petersilie vermengen, bis eine feine Füllung entsteht. Die Füllung mit Salz und Pfeffer und einer Prise braunen Zucker abschmecken. Den geruhten Nudelteig mit einem Nudelholz oder der Nudelmaschine in dünne und lange Teigbahnen ausrollen (ca. 40 cm x 7 cm). Die Kartoffel-Tomatenfüllung mit Hilfe eines Spritzbeutels in eine 40 cm lange Rolle mit 1,5 cm Durchmesser auf die Unterseite der langen Nudelteigplatte spritzen und einrollen. Mit Hilfe eines Kochlöffel-Stiels jede 3 cm eine Mulde in die Rolle drücken. Die gedrückte Mulde mit einem Messer durchschneiden, so dass ca. 3 cm große Nudeltascherl entstehen. Die Nudeltascherl im Salzwasser ca. 3 min. kochen und anschließend mit Butter beträufeln. Als Beilage servieren.

Guten Appetit!