



Giersch-Tarte

Teig für den Boden

200 g Mehl
100 g Butter
1 gehäufter TL Backpulver
1 Prise Salz
einige EL Milch
1 Ei

Mehl in eine Schüssel sieben, Butter in Stücken hineingeben, Salz und Backpulver darüberstreuen und mit kühlen Händen zerreiben. Dann Milch und Ei untermischen. Den so hergestellten Mürbteig ausrollen, in eine eingefettete Tortenform pressen und am Rand hochdrücken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals anstechen und die Auflage darauf verteilen.

Auflage

150 g Räucher-Tofu oder Schafkäse
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
einige Handvoll junge Gierschblätter, gehackt
4 Eier
200 ml Obers
150 g geriebener Hartkäse
Salz, Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Auflage den Räucher-Tofu oder Schafkäse und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, Gierschblätter unterrühren, und warten bis sie zusammengefallen sind. Dann Eier, Obers und geriebenen Hartkäse mischen und mit Tofu oder Schafkäse zur Masse geben. Mit Salz und Pfeffer ab-

schmecken. Die Tarte im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C oder mit Umluft bei 160 °C ungefähr eine halbe Stunde backen, bis die Auflage gestockt ist. Heiß servieren.

Für eine nicht vegetarische Variante eignen sich anstelle von Tofu oder Schafkäse auch Räucherfisch oder Schinken.

Giersch-Törtchen

200 ml Milch
40 g Butter
4 Eier, verquirlt
4 frische Semmeln, in feine Scheiben geschnitten
2 EL Öl
1 Zwiebel, gehackt
4 Handvoll Gierschblätter, fein gehackt
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Milch und Eier mischen, salzen und über die Semmelscheiben gießen. Öl und Butter erhitzen, Zwiebel darin anrösten, Giersch zugeben und einige Minuten garen. Abkühlen lassen, dann alles verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Masse in gebutterte Darioleformen füllen, diese in eine Kasserolle mit heißem Wasser setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 90 °C ungefähr eine halbe Stunde garen.





Giersch-Knödel

250 g Giersch-Blätter, ohne Stiel
2 ganze Eier
1 Eidotter
Milch (damit die Masse sich gut formen lässt)
10 Semmeln oder die entsprechende Menge Semmelwürfel
2 Schalotten
50 g Butter
einige EL Mehl zum Binden
Salz, Pfeffer, Muskat
Pecorino, gerieben
braune Butter zum Servieren

Gierschblätter kurz in heißem Salzwasser blanchieren, abseihen und in Eiswasser abkühlen. Dann gut ausdrücken und fein hacken. Eier und den zusätzlichen Dotter mit etwas Milch gut verrühren.

Nun die Semmeln blättrig schneiden und mit der Eiermilch übergießen.

Schalotten fein hacken, dann in der Butter goldbraun anbraten. Die Semmelwürfel und die Gierschmasse zugeben, einige Minuten unter Rühren garen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und auskühlen lassen.

Alles gut durchmischen, mit Mehl binden und daraus Knödel formen. Diese in kochende, klare Suppe einlegen, ungefähr eine Viertelstunde sanft kochen, dann abseihen. Mit geriebenem Pecorino oder Parmesan und brauner Butter servieren.

Die Giersch-Knödel eignen sich auch gut als Beilage zu gebratenem Fisch.

Giersch-Soße für Spaghetti

10–12 Handvoll junger Gierschblätter
1 Knoblauchzehe, gehackt
5 EL Olivenöl zum Anbraten
15 schwarze Oliven, in Scheiben geschnitten
ca. 200 ml klare Suppe
Obers nach Bedarf
Meersalz
Pfeffer, frisch gemahlen

Die Gierschblätter und den Knoblauch in Olivenöl anbraten, die Oliven beifügen und mit Suppe und Obers aufgießen. Die Blätter ganz kurz dünsten. Dann alles mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und das Ganze über gekochten und in Butter geschwenkten Spaghetti verteilen.

Süßsaure Gierschstängel

100 g Gierschstängel (eher dick, aber geputzt und Fäden abgezogen)
Gewürzessigmischung, so viel, dass die Stängel gut bedeckt sind (siehe Seite 77)

Dazu schneiden Sie Gierschstiele in 3 cm lange Stücke, kochen diese 3 Minuten in Gewürzessigmischung, seihen die Stiele ab und füllen sie in Schraubgläser. Die Flüssigkeit nochmals aufkochen und über die Stiele gießen. Gläser zuschrauben und einen Monat lang ziehen lassen.

Die süßsauen Gierschstängel schmecken gut zu einer Brettljause, auf Salaten, zu Käseplatten und als Brötchenaufgabe.