

Lachs-Maultaschen in Riesling-Soße

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl	2 Eier	2 TL neutrales Öl
200 ml Rote-Bete-Saft	1 TL feines Salz	

Für die Lachsfarce:

200 g gefrorenes Lachsfilet	100 g Räucherlachs	2 Scheiben Toastbrot
1 Stück Meerrettich à 3 cm	1 Zitrone	2 Eier
50 ml Sahne	1 Bund Dill	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Rieslingsauce:

150 ml trockener Riesling	150 ml Fischfond	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	125 ml Sahne	5 EL Butter
6 Senfsaatkörner	1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss
1 TL Zucker	1 EL Mehl	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

Für das Knusper-Stroh:

1 große Karotte	1 Zucchini	200 ml Frittieröl
-----------------	------------	-------------------

Für den Nudelteig Mehl, Eier, Öl, zwei Esslöffel Rote-Bete-Saft und Salz mit den Händen zu einem Teig kneten. Mit der Küchenmaschine ausrollen und kalt stellen.

Für den Rieslingsauce die Schalotte abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit einem Esslöffel Butter und einem Teelöffel Zucker anschwitzen. Mit Riesling und Fischfond ablöschen und kurz aufkochen lassen. Senfsaatkörner und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und mit abgezoGENER Knoblauchzehe, Lorbeerblatt, Muskatnussabrieb und Zucker hinzugeben. Knoblauchzehe entfernen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Sauce reduzieren. Zum Schluss die Reduktion durch ein feines Sieb gießen mit Sahne und Mehl binden. Mit der übrigen Butter aufmontieren und geschlagene Sahne unterheben.

Für die Lachsfarce Lachs waschen und trockentupfen. Das Toastbrot von der Rinde befreien und den Meerrettich fein hobeln. Lachs grob zerteilen und mit Toastbrot, Zitronensaft, Eier, Sahne, Meerrettich, Dill, Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer in die Moulinette geben und zu einer Farce zerkleinern. Räucherlachs klein schneiden und untermischen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine ausbreiten, Lachsfarce darauf platzieren und zu Maultaschen formen. Einen Topf mit Wasser, Salz und 200 Milliliter Rote-Bete-Saft zum Kochen bringen. Die Maultaschen in kochendem Rote-Bete-Wasser circa zehn Minuten gar kochen. Für das Knusperstroh die Karotte schälen und von den Enden befreien und die Zucchini waschen. Feine Streifen von Karotte und Zucchini mit einem Juliennehobel schneiden und kurz im Frittieröl braten.

Die Lachsmaultaschen mit Rieslingschaum und Knusperstroh in einem tiefen Teller anrichten und servieren.

Daniela Guckenberger am 22. Februar 2016