

Zander-Maultaschen mit Spitzkohl und Meerrettich-Schaum

Für zwei Personen

Für die Zanderfüllung:

200 g Zanderfilet	1 Speckscheibe	1 Schalotte
1 Zweig Dill	80 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Maultaschen:

200 g Semola	4 Eier (M)	50 g Butter
200 ml Olivenöl	Salz	

Für den Spitzkohl:

250 Spitzkohl	80 g Rohrzucker	1 Knolle frischer Meerrettich
100 ml Milch	1 Muskatnuss	rote Brunnenkresse
Rapsöl	Salz	

Für die Zanderfüllung: Das filetierte Zanderfilet in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Speck würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter und den Schalottenwürfeln ausbacken. Den Dill abbrausen, trocken wedeln und fein hacken und alle Zutaten mit den Zanderwürfeln vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Maultaschen: Den Hartweizengrieß mit dem Olivenöl, 2 Eiern und Salz in einer Küchenmaschine verkneten und im Kühlschrank 5 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Anschließend mit Hilfe einer Nudelmaschine in dünne Platten ausrollen. Mit Hilfe eines Esslöffels kleine Portionen der Zanderfüllung auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Mit dem restlichen Eigelb die Ränder der Teigplatten einpinseln und einklappen. Mit einem scharfen Messer die noch zusammenhängenden Teigrohlinge portionieren und mit einer Gabel die entstandenen Schnittflächen eindrücken. Die Maultaschen in einem Topf mit salzigem Wasser köcheln lassen, bis diese an der Oberfläche schwimmen.

In einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur, die Butter zum Schmelzen bringen und solange erhitzen bis sich ein nußiges Aroma gebildet hat. Nun die Maultaschen in der Nussbutter wälzen.

Für den Spitzkohl: Den Spitzkohl abbrausen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit dem Rapsöl und dem Zucker goldgelb und bissfest anbraten. Mit einer feinen Reibe den Meerrettich in einen Topf reiben. Milch und Salz dazugeben und mit Muskatnuss abschmecken. Auf dem Herd erwärmen. Mit einem Milchaufschäumer das Ganze zu einem Schaum aufmixen. Zander-maultaschen mit Spitzkohl und Meerrettich-Schaum auf Tellern anrichten, rote Brunnenkresse darüber verteilen und servieren.

Franziska Ebertowski am 20. Februar 2017