

Maultaschen, Lachs-Spinat-Füllung und zweierlei Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

50 g Spinat	1 Ei	150 g Weizenmehl, Type 00
1 TL Olivenöl	1 Prise Salz	

Für die Füllung:

150 g Lachsfilet	100 g Spinat	1 Zitrone, Abrieb
50 g kalte Sahne	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
Butter	100 ml Sahne	100 ml Weißwein
100 ml Fischfond	$\frac{1}{4}$ Bund Dill	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelstroh:

1 große Kartoffel	1 L Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
-------------------	----------------	---------------

Für den Teig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen.

Spinat abbrausen und mit 25 ml warmem Wasser fein pürieren.

Spinatmasse mit dem Ei in die Mulde geben. Mit einer Gabel alles verrühren bis ein krümeliger Teig entsteht. Olivenöl einarbeiten. Dann mit den Händen weiter kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig in Frischhaltefolie wickeln und so lange wie möglich ruhen lassen.

Für die Füllung:

Lachs in feine Würfel schneiden. $\frac{2}{3}$ des Lachs mit der Sahne in einem Multizerkleinerer zu einer feinen Farce verarbeiten.

Spinat und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und mit den übrigen Lachswürfeln unter die Farce heben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken Für die Fertigstellung: Den Teig mit einer Nudelmaschine fein ausrollen. Die Teigplatte mit der Füllung bestreichen, dabei den oberen Rand frei lassen und längs aufrollen. Die Maultaschen ca. alle 5 cm mit einem kleinen Nudelholz abtrennen und mit einem Teigrädchen durchschneiden. Die Maultaschen im siedenden Salzwasser ca. 10 Minuten kochen lassen.

Für die Sauce:

Schalotte und die Knoblauchzehe grob schneiden und in Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Fischfond und die Sahne hinzugeben und aufkochen lassen. Parmesan fein reiben und in die Sauce geben. Sauce je zur Hälfte in zwei Töpfe geben. Dill und Petersilie fein hacken, in einen Topf geben und pürieren.

Beide Saucen mit Salz und Pfeffer abschmecken, aufkochen lassen und mit einem Pürierstab schaumig mixen.

Für das Kartoffelstroh:

Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Kartoffel schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Mit einem Küchekrepp gut abtupfen.

In dem heißen Öl goldgelb frittieren. Auf einem Küchekrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anna Haase am 20. Februar 2024