

Gemüse-Maultaschen, Schmelz-Zwiebeln, Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl, Type 550 2 Eier 50 ml Olivenöl

1 Prise Salz

Für die Füllung:

1 Brötchen vom Vortag 100 g Babyspinat 100 g Karotten

½ Stange Lauch ½ Zwiebel 1 Ei

1 EL Butter 25 g Emmentaler 50 g Quark, 20%

½ Bund glatte Petersilie Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Maultaschen:

1 Zwiebel 1 EL Butter 400 ml Gemüsefond

½ Bund Schnittlauch 1 EL Zucker Salz

Für den Salat:

150 g Wildkräutersalat 15 g Walnüsse 2 EL Weißweinessig

1 EL Walnussöl 2 EL Sonnenblumenöl Zucker, Salz, Pfeffer

Für den Teig: Das Mehl mit Eiern, Olivenöl und einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Mit den Händen oder mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend zum Ruhen in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung: Brötchen in feine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, fein schneiden und Karotten schälen und raspeln. Lauch putzen und fein würfeln. Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig anbraten. Karotten und Lauch dazugeben bis das Gemüse weich ist. Spinat in kochendem Wasser blanchieren, gut abtropfen lassen, fein hacken und in die Pfanne geben. Kurz anbraten und dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Petersilie abbrausen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Geschnittene Brötchen, gedünstetes Gemüse, Petersilie, Ei und Quark mit geriebenem Käse in einer Schüssel gründlich zu einer festen Masse verkneten.

Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Maultaschen: Nudelteig dünn ausrollen und in gleichmäßige Quadrate mit den Maßen 8x8 cm aufteilen. Jedes Quadrat mit 0,5-1 EL Füllung bestreichen. Dabei die Ränder frei lassen. Ränder anschließend mit etwas Wasser bestreichen und mit einem zweiten etwa gleich großen Teigstreifen darauflegen. Die angefeuchteten Ränder zwischen den Quadraten mit dem Stiel eines Kochlöffels nach unten drücken. Zu Maultaschen schneiden und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Dann die Maultaschen ca. 10-12 Minuten in heißem Fond ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und bei niedriger Hitze ganz langsam braten. Wenn die Zwiebeln schön glasig sind die Hitze etwas hochstellen und den Zucker hinzufügen. Wenn der Zucker karamellisiert ist die Hitze wieder runterstellen, Salz und Butter hinzufügen. Zum Schluss die Maultaschen in der warmen Zwiebel-Butter-Mischung schwenken.

Für den Salat: Walnussöl, Sonnenblumenöl, Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer gut vermengen. In einer Pfanne etwas Zucker schmelzen und die Walnüsse hineingeben, um sie zu karamellisieren. Salat Waschen, trockenschleudern und in einer Schüssel mit der Vinaigrette vermengen.

Zum Servieren die karamellisierten Walnüsse auf dem Salat anrichten.

Tobias Rieger am 19. September 2022