

Maultaschen mit Petersilien-Schaum, Brezel-Croûtons

Für zwei Personen

Für den Maultaschenteig:

200 g Hartweizengrieß ½ TL Salz 1 EL Olivenöl
Mehl

Für die Füllung:

250 g Spinat 1 Karotte 1 Schalotte
1 Knoblauchzehe 1 Ei 100 g Quark
50 g Edamer 100 ml Milch 1 Brezel vom Vortag
Muskatnuss Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Petersilienschaum:

1 Bund glatte Petersilie ½ Zitrone, davon Saft 100 g Schlagsahne
1 EL Butter 100 ml Gemüsefond 1 TL Lecithin
Salz

Für die Brezel-Croûtons:

½ TL Cayennepfeffer ½ TL Rauchpaprika Pflanzenöl
Salz

Für den Maultaschenteig:

Den Hartweizengrieß mit 100 ml lauwarmem Wasser, Olivenöl und Salz vermengen und kneten. Wenn der Teig zu feucht ist etwas mehr Hartweizengries hinzugeben. Anschließend die Teigkugel mit einem feuchten Tuch bedecken und kühl mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Mit der Nudelmaschine dünne Teigplatten ausrollen.

Für die Füllung:

Hälfte der Brezel in kleine Stücke schneiden und mit Milch übergießen.

Andere Hälfte für Croûtons verwenden. Spinat gründlich waschen, blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken, klein schneiden und beiseitestellen. Karotte waschen, schälen und fein würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Öl erst Schalotte andünsten, dann Knoblauch und Karotte dazugeben. Edamer reiben. Schalotte, Knoblauch und Karotte aus der Pfanne nehmen und mit Spinat, Quark, geriebenem Käse und Ei vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat intensiv würzen.

Füllung zur Hälfte auf die Teigbahn streichen und die Teigränder mit etwas Wasser befeuchten. Nudelteig einklappen und über die Füllung legen. Mit einem Kochlöffel die Maultaschen alle 5 cm eindrücken, mit dem Messer durchschneiden und anschließend Enden mit einer Gabel festdrücken. In Salzwasser al dente kochen.

Für den Petersilienschaum:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. In einem Topf zusammen mit Sahne, Fond und Lecithin mischen und mit einem Stabmixer aufmixen. Leicht erhitzen und anschließend durch ein Sieb geben. Zitrone auspressen und etwas Saft und Butter zum Schaum geben. Mit Salz abschmecken. Vor dem Servieren nochmals aufschäumen.

Für die Brezel-Croûtons:

Brezel in kleine Stücke schneiden. Mit Öl, Salz, Cayennepfeffer und Rauchpaprika in einer Pfanne mehrere Minuten anbraten und dabei regelmäßig rühren bis die Croûtons kross sind.

Filip Haase am 30. Mai 2023