

# Maultaschen mit Tofu-Füllung und Pak Choi

## Für zwei Personen

### Für den Sud:

4 Shiitake	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
10 g Ingwer	1 rote scharfe Chilischote	3 Stangen Zitronengras
400 ml Gemüsefond	50 ml Sake	1 EL Ahornsirup
2 EL helle Sojasauce	1 EL helle Misopaste	1 EL Sesamöl
2 Kaffirlimettenblätter	5 Zweige Koriander	

### Für den Teig:

200 g Pastamehl, Type 00	2 TL Olivenöl	$\frac{1}{4}$ TL Salz
rote Lebensmittelfarbe		

### Für die Füllung:

60 g Seidentofu	80 g Räuchertofu	1 Karotte
1 Frühlingszwiebel	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehen
10 g Ingwer	3 EL Sojasauce	1 EL Sesamöl
5 Zweige Koriander	Chiliflocken	

### Für die Garnitur:

1 Baby Pak Choi	2 Radieschen	4 Zweige Koriander
20 g Sojasprossen		

### Für den Sud:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Shiitake putzen und mit Zwiebel und Knoblauch in Sesamöl kurz in einem Topf braten. Den Ansatz mit Sake ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen.

Zitronengras mit einem Hammer weichklopfen. Nach Geschmack etwas von der Chilischote sowie Ingwer, Zitronengras, Ahornsirup, Sojasauce und Kaffilimettenblätter in den Topf geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den Sud von der Hitze nehmen und Misopaste darin auflösen.

Sud erneut mit Sojasauce, Chili und frischem Koriander abschmecken.

Vor dem Servieren den Sud durch ein Sieb geben, damit die stückigen Bestandteile entfernt werden. Shiitake aufheben und mit servieren.

### Für den Teig:

Mehl, Olivenöl und Salz mit 90-100 ml Wasser verkneten. Teig roter Lebensmittelfarbe einfärben, dann in Frischhaltefolie einwickeln und kaltstellen. Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Teigbahn auslegen.

### Für die Füllung:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, Frühlingszwiebel putzen, Karotte schälen. Seidentofu, Räuchertofu, Karotte, Frühlingszwiebel, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer klein schneiden.

Gemüse und Tofu 5 Minuten in Sesamöl, Chiliflocken und Sojasauce braten. Koriander zu der Masse geben und alles in einem Mixer pürieren.

Masse erneut kräftig abschmecken.

### Für die Fertigstellung:

Esslöffel große Portionen von der Füllung abstechen und mit Abstand mittig auf die Teigbahn verteilen. Den oberen Teigrand herunterklappen, sodass die Füllung überdeckt ist. Den unteren Rand mit etwas Wasser bepinseln und nach oben klappen. Der untere Teigrand sollte mittig auf der Teigbahn abschließen, sodass die typische Maultaschen-Form entsteht. Mit einem dicken Holzstab die Zwischenräume zwischen den Füllungen festdrücken und die Luft herausdrücken.

Mit einem Messer die Maultaschen voneinander trennen.

Wasser in einem Topf erhitzen und gut salzen. Maultaschen darin ca. 3 Minuten kochen. Maultaschen abschöpfen und im Sud fertig ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**

Zum Fertigstellen Pak Choi putzen, ggf. zerkleinern und Radieschen in feine Scheiben schneiden. In einer tiefen Schüssel die Maultaschen mit dem Sud geben. Pak Choi und Radieschen hineingeben und etwas ziehen lassen. Mit Sojasprossen und Koriander anrichten.

Maren Janich am 20. Februar 2024