

Maultaschen mit Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

100 g Rinderhack	100 g Kalbshack	6 kleine Kartoffeln
1 rote Zwiebel	1 Schalotte	1 Zwiebel
4 Eier	2 Scheiben Toastbrot	1 Muskatnuss
1 EL Semmelbrösel	1 Bund krause Petersilie	0,25 Bund Schnittlauch
1 TL Majoran	1 TL mittelscharfer Senf	1 Prise Rosenpaprika
200 g Mehl	1000 ml Gemüsefond	125 ml Milch
2 EL Weißweinessig	Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer, weiß	

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Aus zwei Eiern, einem Schuss Olivenöl, dem Mehl und einer Prise Salz einen Teig herstellen. Das Ganze so lange durch die Nudelmaschine geben, bis ein dünner, circa zehn Zentimeter breiter Teig entsteht. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und die Petersilie darin andünsten. Das Toastbrot zerbröseln. Aus dem Fleisch, den Eiern, dem Toastbrot, der Milch, Majoran, einer Prise Muskat und der Milch einen Teig herstellen. Die Zwiebel-Petersilien-Mischung zugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudelstreifen mit der Fleischmasse bestreichen, zusammenklappen und in circa drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Seiten zusammendrücken. Den Gemüsefond erhitzen, zwei Esslöffel aufbewahren, und die Maultaschen darin gar kochen. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Aus der Schalotte, dem Senf, Weißweinessig, einem Schuss Olivenöl, dem restlichem Fond, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker eine Vinaigrette herstellen. Die Vinaigrette über die Kartoffeln geben und ziehen lassen. Die rote Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Mit Rosenpaprika, Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Maultaschen auf Tellern anrichten und mit den Zwiebelringen und dem Schnittlauch garnieren. Den Kartoffelsalat ebenfalls auf die Teller geben und servieren.

Renate Tritschler-Braun am 08. Oktober 2010