

# Maultaschen mit Zwiebeln, Bacon-Crunch, Kräuter-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

125 g Hartweizengrieß                      2 Eier                      75 g Mehl

1 Msp. Kurkuma                      1 Prise Salz

### Für die Füllung:

400 g gemischtes Hackfleisch                      200 g Spinat                       $\frac{1}{2}$  Zwiebel

1 Knoblauchzehe                      3 EL Semmelbrösel                      3 Eier

3 L Fleischfond                      2 EL Olivenöl                       $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie

1 Msp. geriebenen Muskat                      1 TL Salz                      Pfeffer

### Für den Bacon-Crunch:

100 g Sch. Schwarzwälder Schinken

### Für den Wildkräutersalat:

200 g Wildkräutersalat                      100 g Himbeeren                      1 Orange,  $\frac{1}{2}$  EL Abrieb

1 TL Waldhonig                       $\frac{1}{2}$  TL milder Senf                      2 EL Himbeeressig

2 EL Olivenöl                      Salz                      Pfeffer

### Für die Zwiebeln:

2 Zwiebeln                      2 EL Butter                      2 EL Butterschmalz

Salz

### Für die Garnitur:

4 Stiele Schnittlauch                      essbare Blüten

## Für den Nudelteig:

Einen Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Grieß, Kurkuma und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier hineinschlagen und Salz zufügen. Mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten, zur Kugel formen und in Folie gewickelt kaltstellen.

Nach 20 Minuten den Nudelteig mit einem großen Messer in Portionen teilen. Jeweils mit etwas Grieß bestreuen, mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen und auf die mit etwas Grieß bestreute Arbeitsfläche legen.

## Für die Maultaschenfüllung:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern, klein schneiden, in die Pfanne geben und solange erhitzen bis er in sich zusammengefallen ist.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Hackfleisch mit Petersilie, Eiern und Semmelbröseln in einer großen Schüssel gut vermischen. Mit Salz und dem Pfeffer abschmecken. Spinatmischung durch einen Fleischwolf geben, um eine feine Masse zu erhalten und anschließend mit der Fleischmasse vermengen. Bei Bedarf die FleischSpinatmasse nochmals durch den Fleischwolf lassen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und dann in ca. 15 cm große Quadrate schneiden. Jeweils zwei Esslöffel der Füllung auf die untere Hälfte der Nudelplatte geben und verstreichen. Diese dann einrollen, ausgenommen ein 1 cm großer Rand. Den Rand mit Wasser bestreichen und festdrücken, sodass die Maultasche beim Kochen nicht aufgeht. Die Ränder seitlich fest zusammendrücken. Fleischfond erhitzen und die Maultaschen bei geringer Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben. Bei Bedarf eine Pfanne mit Butter aufstellen und die Maultaschen darin schwenken.

**Für den Bacon-Crunch:**

Die Streifen des Schwarzwälder Schinkens auf ein Blech legen. Blech im vorgeheizten Ofen für ca. 8 Minuten garen bis der Bacon schöne Röstaromen angenommen hat.

**Für den Wildkräutersalat:**

Wildkräuter waschen, trockenschleudern und in Salatteller anrichten.

Himbeeren verlesen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Orange waschen und Schale abreiben. Honig, Senf, Orangenabrieb, Olivenöl und Essig unter die pürierten Himbeeren geben. Nochmals aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Um eine noch feinere Textur zu erhalten kann das Dressing durch ein feines Passiersieb gegeben werden, sodass die Himbeerkerne herausgefiltert werden.

**Für die Zwiebeln:**

Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Im Topf Butter und Butterschmalz zerlassen und die Zwiebeln mindestens 20 Minuten dünsten. Ständig umrühren damit die Zwiebeln goldbraun aber nicht angebrannt sind. Mit Salz bestreuen.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

Blüten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carina Mayer-Pendl am 23. Juni 2020