

Maultaschen mit grünem Spargel, Zwiebeln, Bacon-Schaum

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	75 g Mehl	125 g Hartweizengrieß
1 Msp. Kurkuma	1 Prise Salz	

Für die Füllung:

200 g gem. Hackfleisch	100 g Spinat	1 rote Zwiebeln
2 Eier	1 EL Butter	1,5 EL Semmelbrösel
½ Bund Petersilie	Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

	1 Ei	2 L Rinderfond
--	------	----------------

Für den grünen Spargel:

	6 Stangen grüner Spargel	Olivenöl
--	--------------------------	----------

Für die geschmelzten Zwiebeln:

2 Zwiebeln	25 g Butter	2 EL Pflanzenöl
Salz		

Für den Bacon-Schaum:

300 ml Milch	100 ml Sahne	50 g gewürfelter Speck
--------------	--------------	------------------------

Für den Teig: Die Eier in der Schüssel einer Knetmaschine mit dem Salz verquirlen.

Mehl, Grieß und Kurkuma hinzugeben und gut kneten bis ein homogener, elastischer Teig entstanden ist. Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt im Kühlschrank kaltstellen.

Für die Füllung: Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern und in Pfanne mit Zwiebeln erhitzen bis er eingefallen ist. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hackfleisch mit Petersilie, Eiern und Semmelbröseln in einer großen Schüssel gut vermischen. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Spinat in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren und dann mit der Fleischmasse vermengen.

Für die Fertigstellung: Teig mit Nudelmaschine/Nudelholz in gleichmäßige breite Bahnen ausrollen. Er sollte nicht zu dick sein. Ei aufschlagen und trennen. Füllung in kleinen Portionen auf Nudelbahnen geben und die Ränder mit Eigelb bestreichen. Teig über der Füllung zusammenlegen. Dabei mögliche Luftpinschlüsse vermeiden. Ränder mithilfe eines Kochlöffels festdrücken. Maultaschen in den Zwischenräumen mit dem Messer trennen.

Fond erhitzen und Maultaschen bei geringer Hitze ca. 10 Minuten darin ziehen lassen. Abtropfen und kurz vor Servieren in Butter mit der Zwiebel-Schmelze anbraten.

Für den grünen Spargel: Spargel waschen und die holzigen Enden entfernen. Bei Bedarf das untere Drittel schälen. In einer Pfanne Öl erhitzen und Spargel darin gar dünsten.

Für die geschmelzten Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Öl kräftig anbraten. Hitze runter drehen und Zwiebeln weich schmoren. Zum Ende mit der Butter nachbräunen und mit Salz würzen.

Für den Bacon-Schaum: Milch, Sahne und Speck in einen Kochtopf geben und alles zusammen aufkochen. Hitze reduzieren und 5-10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und etwas ziehen lassen. Vor dem Servieren Speck abseihen und nochmals aufkochen lassen. Mit einem Pürierstab schaumig pürieren.

Christian Schimitzek am 19. Mai 2022