Maultaschen mit Hackfleisch-Kapern-Füllung, Sahne-Soße

Für zwei Personen		
Für den Teig:		
125 g Mehl	1 Ei	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz		
Für die Füllung:		
100 g Kalbshackfleisch	150 g gemischtes Hackfleisch	$\frac{1}{2}$ altbackenes Brötchen
1 Schalotte	2 Eier	60 ml Milch
500 ml Rinderfond	1 Sardellenfilet in Öl	5 EL Kapern
1 EL Senf	2 Lorbeerblätter	1 TL Wachholderbeeren
Muskatnuss	Salz	Pfeffer
Für die Sauce:		
70 ml Sahne	2 EL Butter	50 g Kapern
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 EL Mehl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	
Für die Garnitur:	Kapernäpfel	blaue Blüten

Für den Teig: Das Mehl mit Salz vermischen und auf die Arbeitsfläche sieben. Ei und Olivenöl mit 1 EL Wasser glattrühren und mit dem Mehl rasch zu einem Teig verkneten. In Folie gewickelt etwas rasten lassen.
Mit der Nudelmaschine Teigbahnen bis Stufe 6 herstellen und den Teig auf die Arbeitsfläche bereitlegen.
Für die Füllung: Milch in eine Schale geben, die Brötchen grob in Würfel schneiden und in der Milch aufweichen.
Schalotten abziehen, fein würfeln und in eine Schale geben. Nun die Brötchen ausdrücken, so dass die Milch herausläuft und mit in die Schale zu den Zwiebeln geben, alles miteinander vermengen. Kalbshackfleisch, gemischtes Hackfleisch und ein ganzes Ei mit in die Schüssel geben.
Kapern abtropfen lassen, hacken und dazugeben. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und gut vermengen. Sardellenfilet fein hacken und ebenfalls untermischen. Nun einen Streifen der Füllung auf die gesamte Teigbahn aufbringen. Die Ränder mit einem übrigen verquirltem Ei bestreichen und die Teigbahn von der Längsseite her aufrollen. Mit Hilfe eines Kochlöffels ca. 8 cm breite Segmente eindrücken, durchschneiden und nochmals mit den Fingern fest zusammendrücken.
Danach Rinderfond und 500 ml Wasser zusammen mit Lorbeerblättern und Wachholderbeeren in einen großen Topf geben und aufkochen.
Als nächstes die Maultaschen mit einem Löffel vorsichtig und einzeln in den Topf geben und dann alles für etwa 10 Minuten bei niedriger Temperatur gar ziehen.
Für die Sauce: Butter in einem Topf erhitzen und mit einem Schneebesen das Mehl unterrühren, bis alles leicht aufwallt. Dann etwa 400 ml von der Brühe aus dem Topf mit den Maultaschen portionsweise dazugeben und dabei gut umrühren. Als Letztes die Sahne unterrühren und kurz aufkochen lassen. Wenn sie nicht dick genug wird, vorsichtig Mehl unterrühren.
Gehackte Kapern unterrühren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.
Für die Garnitur: Gericht mit Kapernäpfel und Blüten garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michelle Tirschler am 11. September 2023