

Maultaschen mit Schnittlauch-Soße, Butter-Zwiebeln

Für zwei Personen

Für den Teig:

125 g gesiebt Weizenmehl	25 g Hartweizengries	1 Ei
$\frac{1}{2}$ TL Pflanzenöl	1 Msp. Kurkuma	Muskatnuss, Salz

Für die Füllung:

70 g Brät vom Kalbsfleisch	70 g gem. Hackfleisch	125 g Blattspinat
1 Zwiebel	1 Brötchen vom Vortag	1 Ei
1 Bund Petersilie	1 Prise Muskatnuss	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Blutwurstmaultasche:

100 g Blutwurst (ohne Haut)	1 kleine Zwiebel	3 Stiele Majoran
Pflanzenöl	Pfeffer	

Für die Maultaschen:

1 Ei	5 EL Mehl	Salz
------	-----------	------

Für die Schnittlauch-Sauce:

1 Bund Schnittlauch	1 kleine Zwiebel	1 TL Butter
100 ml Fleischfond	25 ml trockener Weißwein	100 ml Sahne
100 g Crème fraîche	1 TL Dijonsenf	Mehl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Butter-Zwiebeln:

2 Zwiebeln	2 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
2 Stiele Petersilie	Salz	

Für die Garnitur:

4 Stiele Petersilie

Für den Teig:

Das Mehl, Gries, Ei, Öl, Salz, Kurkuma, Muskatnuss und 25 ml Wasser gut vermischen und dann auf einer bemehlten Fläche gut durchkneten bis der Teig geschmeidig ist. Teig in Klarsichtfolie einwickeln und ruhen lassen.

Für die Füllung:

Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin glasig anschwitzen. Blattspinat vorsichtig abrausen, trockenwedeln und sortieren. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Spinat darin kurz blanchieren. Spinat herausnehmen, in Eiswasser kalt abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Spinat fein hacken. Brötchen halbieren, in etwas Wasser einweichen, gut ausdrücken und zupfen.

Brät und Hackfleisch mit Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen. Brötchen, Spinat, Zwiebel und Petersilie dazugeben und gut vermengen.

Für die Blutwurstmaultasche:

Die Zwiebel abziehen, fein würfen und Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig anschwitzen. Majoran abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Blutwurst grob würfeln, Majoran dazu geben, mit Pfeffer würzen und in dem Multizerkleinerer grob mixen.

Für die Maultaschen:

Das Ei aufschlagen, Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen. Nudelteig auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck auswellen und in kleine Rechtecke schneiden. Von der Füllung jeweils etwas auf eine Hälfte der Rechtecke verteilen, die Ränder mit Eigelb einstreichen, die andere Teighälfte darüber schlagen und erst leicht und anschließend fest andrücken. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, Maultaschen hineingeben und dann bei kleiner

Hitze ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Schnittlauch-Sauce:

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig andünsten. Mit Fond, Weißwein, Sahne und Crème fraîche aufgießen, aufkochen und reduzieren lassen. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Bei Bedarf mit Mehl andicken, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und Schnittlauch unterrühren. Mit Senf abschmecken.

Für die Butter-Zwiebeln:

Die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin bräunlich andünsten. Petersilie abrausen und trockenwedeln. Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Salzen, 1 EL Butter zufügen, etwas Petersilie dazugeben und die Temperatur runter drehen.

Die Hackfleisch-Spinat-Maultaschen in der Zwiebel-Butter-Mischung nur kurz durchschwenken.

Für die Garnitur:

Die Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die zweierlei schwäbische Maultaschen auf Tellern anrichten, ButterZwiebeln und Schnittlauchsauce dazugeben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Andreas Pfetsch am 23. Mai 2018