

Lachs-Spinat-Maultasche mal anders

Für 4 Personen

250 g Hartweizenmehl	150 g Weizenmehl, Type 405	Salz
6 frische Eier	3-4 Eigelb	600 g Lachsfilet
ca. 500 ml Olivenöl	500 g Blattspinat	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	4 EL Butter	Pfeffer
1 Prise Muskat	2 Stangen Staudensellerie	1 EL Pflanzenöl
Muskatblüte	300 ml Geflügel-oder Gemüsebrühe	200 g Sahne
1 Spritzer Essig	1/2 Bund Kerbel	

Aus den beiden Mehlen, 1 Prise Salz, 2 Eiern und Eigelben einen glatten Nudelteig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 65 Grad Ober- und Unterhitze (Gast Stufe 1) vorheizen. Das Lachsfilet abspülen, trocken tupfen, in 4 Portionsstücke teilen, in eine Auflaufform legen und soviel Olivenöl angießen, dass die Fischfilets vollständig bedeckt sind. Im vorgeheizten Ofen den Fisch ca. 15 Minutenglasig garen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Quadrate von ca. 14 cm . ausschneiden. Die Nudelplatten in einem Topf mit kochendem Salzwasser portionsweise ca. 2-3 Minuten bissfest garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Spinat putzen, abwaschen und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, eine gewürfelte Schalotte und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Den Spinat zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter Wenden zusammenfallen lassen.

Für die Schaumsauce:

Staudensellerie waschen und ebenfalls fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Öl restliche Schalotte und Sellerie anschwitzen. Muskatblüte zugeben und mit der Brühe ablöschen, Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Saucenansatz um etwa die Hälfte einkochen lassen.

Für die pochierten Eier:

Einen Topf mit reichlich Wasser (ca. 2 l) aufsetzen, etwas Salz und Essig zugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze sofort herunter drehen. Das Wasser soll kurz unter dem Siedepunkt sein. Ein Ei in einer kleinen Tasse aufschlagen und von der Tasse (ein kleiner Schöpflöffel geht auch gut) langsam in das Wasser gleiten lassen. Diesen Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen. Die Eier 4 - 6 Minuten (je nach Vorliebe für die Konsistenz eines Eies) in dem Essigwasser ziehen lassen. Den Saucenansatz durch ein passieren, restliche Butter in Stückchen mit einem Pürierstab untermixen und die Sauce abschmecken. Pochierte Eier mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben.

Nudelplatten, Spinat und Lachs auf vorgewärmten Teller dekorativ anrichten, je ein pochiertes Ei obenauf geben und die Sauce angießen. Nach Belieben mit frischem Kerbel garnieren.

Sören Anders am 11. April 2014