

# Maultasche mit Meerforelle, Ingwer-Birne, Spinat, Soße

## Für zwei Personen

### Für die Farce:

200 g Meerforellenfilet	100 g Lachsfilet	1 Zitrone
100 g Sahne	10 ml Wermut	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für den Nudelteig:

2 Eier	180 g Semolamehl	20 g Mehl
Salz		

### Für die Ingwerbirne:

2 Williams Birnen	20 g Butter	10 g Ingwer
10 ml Weißwein	50 ml Birnensaft	10 g Zucker
Salz		

### Für den Spinat:

250 g Babyspinat	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Meerrettichsauce:

2 Weißbrotscheiben	20 g Meerrettichwurzel	1 Schalotte
1 Limette	20 g Butter	50 g Sahne-Meerrettich
50 ml Sahne	20 ml Weißwein	150 ml Gemüsegond
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Schale Kapuzinerkresse

## Für die Farce der Maultaschen:

Die Meerforellenfilets waschen, trockentupfen und das Filet von der Haut runterschneiden. Dann in 60-80 g schwere Stücke portionieren. Mit Salz würzen und kühlstellen.

Lachsfilet waschen, trockentupfen, in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Kurz in den Gefrierschrank stellen.

Zitrone waschen, trockentupfen, abreiben, dann halbieren und eine Hälfte auspressen. Lachsfiletwürfel in einem Multi-Zerkleinerer kurz grob mixen, Sahne, etwas Zitronenabrieb- und saft sowie Wermut hinzugeben und zur einer feinen Masse zerkleinern.

## Für den Nudelteig:

Beide Mehlsorten, zwei Eier und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. Im Anschluss mit der Nudelmaschine (bis Stufe 1) ausrollen.

Danach den Teig in passenden Abschnitte aufteilen und mit Lachsfarce bestreichen, die portionierten Meerforellenfilets auf die Farce setzen und zu einer Maultasche (Päckchen) einrollen.

Maultasche in gesalzenem Wasser  $2 \frac{1}{2}$  bis 3 Minuten kochen und mit einer Schaumkelle heraus-schöpfen.

## Für die Ingwerbirne:

Ingwer schälen und fein schneiden. Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnen in dünne Spalten schneiden und in Butter andünsten. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen, Ingwer und Birnensaft dazugeben. Mit Salz abschmecken und glasieren.

## Für den Spinat:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen, halbieren und eine Hälfte in feine Würfel schneiden. Pfanne mit Olivenöl leicht erhitzen, Würfel hinzugeben und leicht anschwit-

zen. Babyspinat hinzugeben und kurz durchschwenken, sodass er noch Biss hat. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für die Meerrettichsauce:**

Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden und in der Butter anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen, Fond und Sahne dazugeben, einmal aufkochen und dann die Hitze wieder reduzieren.

Meerrettich schälen und reiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sauce mit dem geriebenen Meerrettich, Sahnemeerrettich, Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Brot fein zerbröseln und die Sauce damit bis auf die gewünschte Dicke binden. Für eine feine Konsistenz durch ein Sieb passieren.

**Für die Garnitur:**

Kresse abschneiden und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 25. Mai 2020