

Ratatouille-Maultaschen in Oliven-Kräuter-Sud

Für 4 Personen

300 g Hartweizengrieß	4 Eier (Kl. M)	2 Zucchini, grün
1 Aubergine	1 Schote Paprika, rot	1 Schote Paprika, gelb
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Petersilie, glatt
90 ml Olivenöl	700 ml Gemüsefond	6 Schalotten
1 Kartoffel, mehlig	100 g Tomaten, getrocknet	12 Babymöhren
50 g Oliven, schwarz	Mehl	Hartweizengrieß
1 EL Tomatenmark	Chili	Salz
Pfeffer, schwarz		

300 Gramm Hartweizengrieß, einen gestrichenen Teelöffel Salz und drei Eier in der Küchenmaschine in zehn Minuten zu einem glatten, festen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zucchini und die Aubergine waschen, putzen und fein würfeln. Die Paprika halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein würfeln. Einen Zweig Rosmarin abbrausen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. 60 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsewürfel darin anbraten. Das Tomatenmark und den gehackten Rosmarin dazugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Die Masse in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Den Nudelteig auf der mit Hartweizengrieß oder Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf Bahnen von 30 x 15 Zentimetern dünn ausrollen. Das übrige Ei trennen und das Eigelb mit zwei Esslöffeln Wasser verrühren. Je einen Esslöffel Füllung auf der Teigplatte im Abstand von etwa vier Zentimetern verteilen. Die Ränder mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und die beiden langen Seiten über die Füllung klappen. Den Teig zwischen den Füllungen mit einem Holzstiel gut andrücken und die Maultaschen mit einem Teigrädchen trennen. Anschließend mit der Hand etwas flachdrücken, damit die typische Form entsteht. Nun in einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Maultaschen darin acht bis zehn Minuten ziehen lassen. Die Babymöhren schälen und die Schalotten abziehen und vierteln. Anschließend zusammen mit den getrockneten Tomaten im restlichen Olivenöl anschwitzen. Den Gemüsefond zugeben, einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffel schälen und danach in den Gemüsefond reiben, damit eine schöne Bindung entsteht. Die Maultaschen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in den Gemüsesud geben. Die Petersilie fein hacken, darüber streuen und in tiefen Tellern servieren.

Johann Lafer am 07. Mai 2011