

Maultaschen im Zwiebel-Fond mit Schweine-Hack

Für 4 Personen

Für die Maultaschen:

250 g Hartweizen-Nudelgrieß	7 Eigelb	7 EL Olivenöl
Salz	2 Brötchen vom Vortag	50 g Blattspinat
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz
50 g geräucherter Schinkenspeck	250 g Hackfleisch Schwein	Salz, Pfeffer, Muskat
3 Eier	60 g ital. Trüffelschinken, fein	

Für den Zwiebelfond:

2 Zwiebeln	1 EL Olivenöl	1 EL Butter
50 ml Madeira	500 ml Fleischbrühe	1 Lorbeerblatt
100 ml Kalbsfond	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für den Rahmspinat:

500 g Blattspinat	Salz	1 Schalotte
1 EL Butter	80 ml Sahne	1 EL Crème double
1 Prise Muskat		

Grieß, Eigelbe, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Brötchen in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Spinat waschen, gut abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen. Schinkenspeck in grobe Stücke schneiden und mit dem Spinat, den ausgedrückten Brötchen, Petersilie und den angeschwitzten Zwiebeln durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Diese Masse mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. 2 Eier zugeben und alles gut verkneten. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle abfüllen. Den Nudelteig dünn ausrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. Die Hackmasse der Länge nach mittig auf die Teigbahn geben und die überstehenden Teiglappen ineinander schlagen. Mit dem Kochlöffelstiel den Teig alle 5 cm quer durchdrücken, so dass kleine Maultaschen entstehen. Die Maultaschen in einem Topf mit kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, dann den Topf vom Herd ziehen und die Maultaschen noch ca. 8 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Für den Zwiebelfond Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter die Zwiebeln braun anschwitzen. Mit Madeira ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Dann mit Brühe auffüllen und das Lorbeerblatt zugeben. Alles ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen. 1 EL Kalbsfond mit der Stärke vermischen. Restlichen Kalbsfond zu den Zwiebeln geben und aufkochen, dann die angerührte Stärke unterrühren und alles noch weitere 15 Minuten köcheln lassen. Den Fond mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Rahmspinat den Spinat waschen, in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen lassen, gut ausdrücken und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Sahne zugeben und 2-3 Minuten kochen lassen. Dann vorbereiteten Spinat und Crème double zugeben und mit Salz und Muskat würzen. Zum Anrichten Rahmspinat auf die Tellermitte geben, darauf 2 Maultaschen setzen und den Zwiebelfond angießen. Nach Belieben noch gezupften Trüffelschinken obenauf geben.

Karlheinz Hauser Montag, 15. November 2010