

Maultaschen mit geschmälzten roten Zwiebeln

Für 4 Personen

1 Ei	7 Eigelb	100 g Hartweizenmehl
200 g Mehl	2 TL Speiseöl	Salz
3 EL Wasser	150 g Blattpetersilie	150 g Blattspinat
3 Schalotten	3 EL Butter	100 g gekochter Schinken
100 g Hackfleisch	1 Eiweiß	250 ml Sahne
Pfeffer	200 g rote Zwiebeln	2 EL Olivenöl
20 ml Rotweinessig	80 ml roter Portwein	1 TL Johannisbeergelee
100 ml kräftiger Rotwein	400 ml Geflügelfond	1 Zweig Thymian
1 Knoblauchzehe	10 g kalte Butterwürfel	125 ml Weißwein
1 Prise Muskat	1 Spritzer Zitronensaft	300 g Champignons

Für den Nudelteig Ei, 6 Eigelbe, beide Mehle, Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben und ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Petersilie und Spinat waschen, abtrocknen und in feine Streifen schneiden. Diese in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Zwei Schalotten schälen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Anschließend auskühlen lassen. Schinken in feine Würfelchen schneiden. Hackfleisch mit Eiweiß und 100 ml Sahne, Schalotten, Petersilie und Spinat in einen Zerkleinerer geben und zu einer Farce verarbeiten. Die Farce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Schinkenwürfel unterheben. Den Nudelteig auf einer bemehlten Fläche gleichmäßig dünn ausrollen. Die Farce aufstreichen, die Ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen, den Teig übereinander schlagen und Maultaschen abtrennen. Diese in kochendem Salzwasser 5-7 Minuten ziehen lassen. Die roten Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Zuerst mit Essig dann mit Portwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Dann das Johannisbeergelee zugeben, mit Rotwein und 200 ml Geflügelfond auffüllen, Thymian und Knoblauchzehe zugeben und bei geringer Hitze langsam einkochen, bis die Flüssigkeit von den Zwiebeln aufgenommen wurde und diese gar sind. Zum Schluss die kalte Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die übrige Schalotte schälen und fein hacken. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, Schalotte darin anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. 200 ml Geflügelfond und 150 ml Sahne zugeben und auf 1/3 einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren die Sauce mit dem Mixstab aufschäumen. Champignons in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Salz und Zitronensaft würzen und der Sauce zufügen. Sauce in die Teller geben, Maultaschen und die geschmälzten Zwiebeln darauf anrichten.

Jörg Sackmann 03. April 2012