

# Schwäbische Maultaschen mit Kalb-Hack, Morchel-Rahm-Soße

**Für 4 Personen**

## **Schwäbische Maultaschen:**

800 g Weizenmehl	8 Eier	5 Pck. Tintenfischfarbe
50 ml Wasser	Olivenöl	Salz
Mehl		

## **Füllung:**

400 g Spinat	1 Schalotte	1,5 Brötchen, altbacken
50 g Sahne	400 g Hackfleisch, Kalb	0,25 Bund Petersilie
2 Eier	1,5 l Fleischbrühe	1 EL Schnittlauchröllchen
0,25 TL Salz	Pfeffer, weiß	

## **Morchelrahmsoße:**

0,5 Bund Petersilie	10 Blätter Basilikum	20 g Morcheln, getrocknet
2 Schalotten	2 EL Butter	4 cl Weißwein
8 cl Noilly Prat	200 ml Kalbsfond	200 ml Sahne
Salz	Pfeffer	Muskatnuss
Speisestärke		

Schwäbische Maultaschen:

400 Gramm Mehl, vier Eier, Wasser, etwas Olivenöl und Salz vermengen und zu einem Teig verkneten. Tintenfischfarbe, etwas Olivenöl, Salz, restliches Mehl und Eier ebenfalls zu einem Teig verkneten. Beide Teigsorten in feuchte Tücher einwickeln und im Kühlschrank circa 15 Minuten ruhen lassen. Den schwarzen und den weißen Nudelteig mit etwas Mehl bestäuben und mit der Pastamaschine circa drei Millimeter dick ausrollen. Den schwarzen Teig zu Tagliatelle verarbeiten und in Streifen auf die weiße Nudelbahn legen. Den „Zebrateig“ noch mal durch die Pastamaschine drehen, um ihm Festigkeit zu geben.

Füllung:

Den Spinat putzen und waschen. Die Schalotte fein würfeln und mit dem Spinat anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und grob hacken. Die Brötchen in erhitzter Sahne einweichen und anschließend mit dem Hackfleisch, Spinat, gehackter Petersilie, Schnittlauchröllchen und Eiern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und der Länge nach auf der Mitte des Nudelteiges dressieren. Den Teig umklappen und mit einem Holzlöffel die Maultaschen in gewünschter Größe portionieren. Die Fleischbrühe zum Kochen bringen, die Maultaschen darin im offenen Topf etwa zehn Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Morchelrahmsoße: Petersilie und Basilikumblätter fein hacken. Die Morcheln in warmem Wasser einweichen, danach abgießen (die Flüssigkeit aufbewahren!) und trocken tupfen. Die Schalotten und die Morcheln klein schneiden und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Sobald die Schalotten glasig sind, mit dem Noilly Prat und dem Weißwein ablöschen. Die Einweichflüssigkeit durch ein Sieb gießen, dazugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Fond und der Sahne auffüllen und die gehackte Petersilie und das Basilikum dazu geben, auf etwa die Hälfte reduzieren und pürieren. Mit etwas Speisestärke und einem Esslöffel Butter binden. Durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss abschmecken.

Nelson Müller am 29. Januar 2010