Lachs-Spinat-Maultaschen

Für zwei Personen		
Für den Teig:		
200 g Mehl	2 Eier	Salz
Für die Maultaschen:		
200 g Lachsfilet, ohne Haut	150 g Spinat	1 Zwiebel
1 Zitrone, Abrieb	1 Ei	200 g Ricotta
1 Zweig Dill	1 Zweig Oregano	Mehl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer
Für die Butter:		
2 Schalotten	2 EL Butter	Weißwein
Zucker	Salz	
Für die Garnitur:		
1 Zitrone, Abrieb	1 Zweig Dill	

Für den Teig:
Das Mehl, die Eier und etwas Salz miteinander verkneten. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.
Für die Maultaschen:
Lachs in grobe Würfel schneiden und in einen Multizerkleinerer geben. Ei, Ricotta, Dillspitzen, Oregano, Zitonenabrieb, Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer dazugeben und gut mixen.
Zwiebel abziehen und fein schneiden. Spinat abbrausen, trockenschleudern, feinschneiden und am Ende mit der Masse aus dem Mixer mischen.
Nudelteig mit Hilfe eines Nudelholzes auf einer bemehlten Arbeitsfläche länglich ausrollen. Mit der Füllung bestreichen, dabei die Ränder freilassen und mit Wasser bepinseln. Dann einklappen bzw. zu Maultaschen umschlagen. Mit einem Holzlöffel die einzelnen Maultaschen abtrennen und ca. 12 Minuten in siedendem, gesalzenem Wasser gar kochen.
Für die Butter:
Schalotten abziehen und grob schneiden. In einem kleinen Topf mit Butter anschwitzen und mit Zucker karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und etwas köcheln lassen.
Für die Garnitur:
Zitronenschale abreiben und Dillspitzen abzupfen und als Garnitur verwenden.

Zora Klipp am 22. März 2024