

Maultaschen Mare e Monti

Für 4 Personen

Für den Teig:

4 Eier	1 EL Olivenöl	1 Prise Salz
300 g Weizenmehl, 405	100 g Semolino (gemahl. Hartweizengrieß)	

Für die Füllung:

300 g Putenbrustfilet	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 g Champignons	1 Bund Blattpetersilie	100 g junger Spinat
1 Bio-Zitrone	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	500 g Garnelen, geschält	50 g Sahne, gekühlt

Für die Sauce:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	100 g Champignons
4 EL getrock. Tomaten	1 EL grüne Oliven	1 Zweig Thymian
2 EL Olivenöl	250 ml trockener Weißwein	1 EL Kapern
500 ml Fleischbrühe	3 Stängel glatte Petersilie	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Zusätzlich:

1 Ei

Für den Teig Eier, Olivenöl und 1 Prise Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, den Knethaken verwenden und kurz vermischen, dann das Mehl und Semolino nach und nach hinzufügen und 5-7 Minuten gut kneten, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit der Hand glatt kneten. Den Teig abgedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung das Putenbrustfilet klein schneiden und kurz ins Tiefkühlfach geben.

Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Die Pilze putzen und fein schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Pilze zugeben und anbraten. Spinat und Blattpetersilie hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Alles gut vermischen.

Sobald der Spinat zusammengefallen ist, alles in ein Sieb geben, gut abtropfen und abkühlen lassen.

Die Garnelen in kleine Stücke schneiden.

Die angefrorenen Putenfleischstückchen mit der Sahne, etwas Salz und Pfeffer in einen Cutter geben und zu einer feinen Farce mixen.

Die Farce mit den Garnelen und der Pilz-Spinatmasse gut miteinander vermischen.

Tipp: Falls die Masse zu feucht ist, kann man 1-2 EL Semmelbrösel untermischen.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Streifen, Knoblauch fein schneiden.

Die Pilze putzen und fein schneiden. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden, Oliven fein hacken. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

In einem großen Topf Olivenöl erhitzen. Zwiebelstreifen, Knoblauch und Champignons darin anbraten.

Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen.
Die Streifen der getrockneten Tomaten, gehackte Oliven, Kapern und Thymian dazugeben. Die Hälfte der Brühe zugeben und etwas einkochen lassen. Dann die restliche Brühe zugeben und alles ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
In der Zwischenzeit mit der Nudelmaschine den Nudelteig zu dünnen Bahnen ausrollen.
Die Nudelbahnen der Länge nach dünn mit der Füllung bestreichen, dabei einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen.
Das Ei verquirlen und den Teigrand damit bestreichen. Den bestrichenen Nudelteig der Länge nach von der Fleischseite her aufrollen und den Teigrand gut andrücken. Die Roulade in schräge Stücke (bzw. Maultaschen) schneiden.
In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Die Maultaschen hineingeben und im siedenden Wasser ca. 8-10 Minuten ziehen lassen.
In der Zwischenzeit für die Sauce die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden.
Sauce nochmals erwärmen, die Petersilie untermischen, die kalte Butter unterrühren.
Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Maultaschen aus dem Wasser heben, direkt in die Sauce geben, kurz mitköcheln.
Maultaschen und Sauce anrichten.

Daniele Corona am 31. Januar 2024