Maultaschen mit Weißwurst, Senfkörnern und Zwiebeln

Für zwei Personen		
Für den Senf:		
100 ml Apfelsaft	50 ml Gemüsefond	2 TL gelbe Senfsaat
1 Lorbeerblatt		
Für den Teig:		
100 g Mehl, Type 550	Mehl	1 Ei, Größe M
1 EL Olivenöl	1 TL kaltes Wasser	Salz
Für die Füllung:		
2 Weißwürste, à 60 g	$\frac{1}{2}$ Laugenbrezel vom Vortag	1 gehäufter TL Crème-fraîche
5 Zweige glatte Petersilie	1 Ei, Eigelb	$\frac{1}{4}$ Zitrone, Abrieb
1 Prise Zimt	Salz	
Für die Maultaschen:		
400 ml Geflügelfond	400 ml Gemüsefond	3 Ingwerscheiben
3 große Kaffir-Limette-Blätter	Mehl	
Für den Crumble:		
50 g Honigkuchen	1 TL Butter	1 Prise Piment d'Espelette
Meersalz-Flocken		
Für die Garnitur:		
1 rote Zwiebel	5 Zweige Kerbel	1 TL Butter
Meersalz-Flocken		

Für den Senf: Den Apfelsaft mit Gemüsefond, Senfsaat und Lorbeerblatt auf mittlerer Stufe ca. 30 Minuten köcheln.
Für den Teig: Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten. Gut durchkneten, in Frischhaltefolie einschlagen und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank geben.
Für die Füllung: Laugenbrezel im Blitzhacker zerkleinern. Ei trennen.
Weißwürste pellen, kleinschneiden und in den Blitzhacker geben. Crème fraîche, Petersilie, Zitronenabrieb, Zimt, ein Eigelb und eine Prise Salz dazugeben. Alles zu einer homogenen Masse verarbeiten.
Füllung in eine Schüssel geben. Ca. 2-3 EL Brösel von der Laugenbrezel unterheben. Füllung in einen Einwegspritzbeutel umfüllen.
Für die Maultaschen: Teig aus dem Kühlschrank holen. Durch die Nudelmaschine drehen – bis Stufe 1. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auslegen. In die Mitte die Füllung aufspritzen – jeweils 2-3 cm von der Füllung. Teig mit Eiklar bepinseln. Teig umschlagen und mit Hilfe des Stiles eines Holzlöffels die einzelnen Maultaschensegmente abtrennen. Gemüse- und Geflügelfond mit Ingwer und Limettenblätter aufsetzen und aufkochen. Temperatur halbieren und die Maultaschen für 4-6 Minuten im heißen Sud garziehen lassen.
Für den Crumble: Frühstückskuchen im Blitzhacker zerkleinern. Brösel dann in Butter anrösten. Mit Piment d'Espelette und Meersalz würzen. **Für die Garnitur:** Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. In Butter anschmelzen. Mit Meersalz würzen. Kerbel feinhacken.
Drei Maultaschen auf einen tiefen Teller geben. Brühe angießen.
Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln, Kuchencrumble, Senfkörnern und Kerbel ausgarnieren und servieren.

Malte Krückemeier am 07. September 2021