

Maultaschen, Schmelzzwiebeln und Kräuterschaum

Für 4 Portionen

Maultaschen-Füllung:

60 ml Milch	1 altnack. Brötchen	Salz, Pfeffer
50 g Babyspinat	350 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel
80 g Bacon	1 EL Butterschmalz	1/2 Bund Petersilie
1 Ei	Muskatnuss	

Schmelzzwiebeln:

3 Zwiebeln	1 EL Butterschmalz	1 TL Salz
1 Prise Zucker		

Maultaschen:

250 g frischer Nudelteig	1 Ei	1 l Fleischbrühe
1 Zweig Liebstöckel		

Kräuterschaum:

1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
1 EL Mehl	100 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsebrühe
100 g frischer Spinat	50 g Kräuter-Mix	100 g Sahne
2 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	1 Msp. Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Maultaschen-Füllung:

Die Milch erhitzen, das Brötchen damit übergießen und abdecken. Nach 10-15 Minuten sollte das Brötchen weich genug sein, um kleingeschnitten werden zu können.

Ein eiskaltes Wasserbad bereitstellen. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Spinat darin 3 Minuten blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz in dem kalten Wasser abschrecken, herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen und dabei gut ausdrücken, anschließend fein hacken.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Den Speck fein würfeln und zusammen mit den Zwiebelstückchen in Butterschmalz 5 Minuten gut anschwitzen, dann leicht abkühlen lassen.

Die Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Hackfleisch, Zwiebel- und Speckwürfel, das ausgedrückte und kleingeschnittenen Brötchen, blanchierten Spinat, Ei und die Petersilie vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Schmelzzwiebeln:

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz schmelzen, die Zwiebelringe mit Salz und Zucker goldbraun rösten und anschließend warmhalten.

Vor dem Servieren auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Maultaschen:

Den Nudelteig mit Backpapier ausrollen, ggf. auf Backblechbreite schneiden und der Länge nach in zwei gleich große Bahnen halbieren.

Auf beiden Nudelteigbahnen die Maultaschenfüllung mittig verteilen.

Alle Ränder mit verquirltem Ei bepinseln.

Die Teigbahnen der Länge nach zweimal umklappen, so dass die Füllung mit eingeklappt wird.

Mit dem Stiel eines Holzlöffels die Teigbahnen vorsichtig in 6 cm lange Stücke einteilen (= vorsichtig eindrücken) und anschließend mit einem Messer durchschneiden.

Tipp:

Man kann den Nudelteig auch zu größeren Rechtecken ausrollen, dann die Füllung dünn aufstreichen und wie eine Roulade von der breiten Seite her aufrollen. Den oberen Rand mit etwas verquirltem Ei bepinseln und fest zusammendrücken. Von der Roulade dann 6 cm breite Maultaschen abschneiden.

In einem Topf die Fleischbrühe mit dem Liebstöckel aufkochen, die Maultaschen hineingeben und leicht köchelnd 8 Minuten ziehen lassen.

Kräuterschaum:

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Das Mehl über die Zwiebeln stäuben und kurz mit anschwitzen.

Mit dem Weißwein ablöschen, die Brühe hinzufügen und alles 30 Minuten einkochen lassen.

Währenddessen ein eiskaltes Wasserbad bereitstellen. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Spinat darin 3 Minuten blanchieren.

Spinat mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz im kalten Wasser abschrecken, herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken, anschließend fein hacken.

Kräuter waschen, trocken tupfen und grob hacken.

Die gehackten Kräuter, Spinat, Sahne und Crème fraîche und Zitronenabrieb unterrühren, Soße kurz aufkochen lassen.

Soße mit dem Stabmixer kräftig pürieren, sodass ein feiner, cremiger und intensiv grüner Schaum entsteht.

Vor dem Servieren mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals aufschäumen.

Anrichten:

Jeweils 2 Maultaschen in einen tiefen Teller geben.

Die Schmelzzwiebeln darauf anrichten.

Den Kräuterschaum angießen.

Sören Anders am 02. Januar 2026