Maultaschen mit Bachforellen-Farce, Brunnenkresse-Salat

Für zwei Personen

Für den Maultaschenteig:

150 g Mehl	1 Ei	1 Muskatnuss
Salz		

Für die Farce:

3 Bachforellenfilet à 160 g	1 Zitrone, (Saft)	200 g kalte Sahne
$\frac{1}{4}$ Bund Dill	Salz	

Für die Schmelze:

2 EL Pankobrösel	2 EL Semmelbrösel	4 EL Butter
Salz		

Für den Salat:

80 g Brunnenkresse	20 g Wildkräuter	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	$\frac{1}{4}$ TL Zucker	1 EL mittelscharfer Senf
1 EL weißer Balsamico	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Maultaschenteig:
Mehl, Ei, etwas geriebene Muskatnuss und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Wenn nötig etwas Wasser einarbeiten.
Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.
Den Maultaschenteig mit einem Nudelholz verarbeiten und zu einer dünnen Bahn in der Größe 20x30 cm auswallen.

Für die Farce:
Die Bachforellenfilets waschen, trockentupfen und grob würfeln. Im Eisfach die Filetstücke etwas anfrieren lassen.
Etwas mehr als die Hälfte der Filetstücke mit der Sahne und grob gehacktem Dill in einem Multi-Zerkleinerer zu einer glatten Masse mixen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz würzen.
Die Farce mittig in einer Rolle auf dem Teig verteilen, die übrigen Fischstücke auflegen. Den Teig von beiden Seiten zuschlagen.
Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels die Rolle in gleichgroße Stücke teilen.
In einem Topf mit reichlich siedendem Salzwasser die Maultaschen etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Maultaschen sind gar, sobald sie an die Wasseroberfläche steigen.

Für die Schmelze:
Die Butter in einer Pfanne aufschäumen und bräunen. Die Brösel in der gebräunten Butter leicht ausbacken und mit Salz würzen.

Für den Salat:
Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Aus Zitronensaft, Zucker, Senf, Balsamico, Öl und Knoblauch eine cremige Vinaigrette anrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Wildkräuter und die Brunnenkresse abbrausen, trockenwedeln und verlesen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Uke Dengler am 07. August 2019