Maultaschen, Schwarzkohl-Füllung, Thymian-Nussbutter

Für zwei Personen		
Für den Teig:		
3 Eier	300 g Mehl, 00	1 EL Olivenöl
Für die Füllung:		
1 Bund Schwarzkohl	180 g Ricotta	80 g Parmesan
2 L Gemüsefond	1 TL Kaisernatron	Muskatnuss
Salz	Kubeben-Pfeffer	
Für die Fertigstellung:		
1 Ei	Salz	
Für die Thymian-Nussbutter:		
100 g Butter	1 Bund Thymian	
Für den Zwiebelschmelze:		
1 Gemüsezwiebel	Butter	100 ml Weißwein
Zucker	Salz	

Für den Teig:
Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Zwei Eigelbe, ein Vollei, Mehl, Olivenöl und 50 ml Wasser in der Küchenmaschine 3 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Dann von Hand weiterkneten, bis der Teig glatt ist und eine gute Konsistenz hat. Teig in Folie wickeln und für 15 Minuten in den Kühlschrank geben.
Für die Füllung:
Gemüsefond mit Natron zum Kochen bringen. Kohl vom Strunk befreien, waschen und klein hacken. Kohl in kochendem Gemüsefond (s.o.) für 5 Minuten blanchieren. Blanchierten Kohl abgießen, abkühlen lassen und fein hacken. Parmesan reiben. Kohl in eine Schüssel mit Ricotta und Parmesan geben und vermengen. Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
Gemüsefond für die Maultaschen aufgestellt lassen.
Für die Fertigstellung:
Ei trennen und Eiklar auffangen.
Teig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Füllung auf dem Teig platzieren, Teig zusammenklappen und mit Eiklar verschließen. Mit dem Stiel eines Holzkochlöffels Maultaschen abstechen. Maultaschen in Gemüsefond (s.o.) garen.
Für die Thymian-Nussbutter:
Butter in einem Topf klären. Thymian zur Butter geben und leicht rösten.
Danach die Butter abseihen.
Für den Zwiebelschmelze:
Gemüsezwiebel abziehen, in große Ringe hobeln und in Butter schmelzen. Mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Ralf Baltruszat am 05. Februar 2025