

Dreierlei von der Maultasche

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	2 Eier
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	2 EL Butter	1 TL feines Salz

Für die klassische Füllung:

250 g Hackfleisch vom Rind	200 g Kalbsbrät	40 g Schwarzwälder Speck
50 g Blattspinat	2 Zwiebeln	1 Ei
1 TL Semmelbrösel	2 Scheiben Speck	1 EL Butter
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Rote-Bete-Füllung:

3 Knollen vorg. Rote-Bete	1 Stange Meerrettich à 2 cm	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	4 EL Crème-fraîche	1 EL Butter
weißer Pfeffer		

Für die Ricotta-Spargel-Füllung:

300 g grüner Spargel	150 g Ricotta	50 g Parmesan
1 Ei, Eigelb	Salz	Pfeffer

Für den Meerrettich-Schaum:

1 Stange Meerrettich à 2 cm	80 g Sahne	50 g Milch
$\frac{1}{4}$ TL feines Salz		

Für den Pochiersud:

750 ml Rinderfond	1 EL Butter	
-------------------	-------------	--

Für die Garnitur:

1 Knolle Rote-Bete

Für den Teig:

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Mehl, Grieß, Salz, Ei und Kurkuma in einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einem kompakten Teig verkneten. Von Hand etwa 2 Minuten nachkneten, plattgedrückt in Frischhaltefolie wickeln und kühl lagern.

Mit einer Nudelteigmaschine den Teig zu feinen Platten ausrollen. Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Den Spinat in kochendem Salzwasser $\frac{1}{2}$ Minute blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen. Zwiebeln abziehen, würfeln, zum Speck geben und glasig dünsten. Abkühlen lassen und mit dem Spinat, Rinderhack und Kalbsbrät in einer Schüssel vermengen. Petersilie hacken und mit Ei und Semmelbröseln unter die Fleischmasse kneten. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Die Speckscheibe um ein Holzspieß wickeln und im vorgeheizten Ofen kross ausbacken. Die Zwiebel mit Butter in einer Pfanne dünsten.

Für die Rote-Bete-Füllung:

Die Butter in einem Topf aufschäumen. Die Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und im Topf glasig dünsten. Die Rote Bete auf einer Vierkantreibe raspeln und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten anbraten. Die Mischung in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Dann Crème fraîche untermischen und mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ricotta-Spargel-Füllung:

Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit etwas

Öl in einer Pfanne kurz braten, abkühlen lassen und mit dem Ricotta, geriebenem Parmesan, Eigelb, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.

Für den Meerrettich-Schaum:

Die Sahne und Milch in einem Topf aufkochen. Den Meerrettich reiben und dazugeben. Mit Salz abschmecken und schaumig pürieren.

Für den Pochiersud:

Die verschiedenen Füllungen auf drei Teigplatten verteilen und zu einer festen Rolle aufwickeln. Die Enden zusammen drücken. Die klassische Füllung in einem Topf mit heißem Rinderfond 10 Minuten aufkochen.

Die beiden anderen Maultaschen einem weiteren Topf mit siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter schwenken.

Für die Garnitur:

Etwas Rote-Bete schälen, hobeln und in heißem Fett kross frittieren.

Die Maultaschen aufschneiden, das Dreierlei auf einem Holzbrett in je drei Schälchen anrichten, die Rote-Bete-Maultasche mit dem Schaum garnieren und servieren.

Rebecca Hintereck am 24. Mai 2017