

Maultachen mit Hackfleisch oder Tomaten-Soße oder Lachs

Für zwei Personen

Für den Teig:

150 g Mehl	50 g Gries	5 Eier (M)
2 EL Rapsöl	Salz	

Für die Hackfleisch-Füllung:

50 g gemischtes Hackfleisch	25 g Bratwurstbrät	1 helles Brötchen vom Vortag
50 g Blattspinat	1 kleine Zwiebel	1 Ei
50 ml Milch	50 g Butter	$\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebelschmelze:

1 kleine Zwiebel	50 g Butter
------------------	-------------

Für die Lachs-Füllung:

1 Lachsfilet ohne Haut, à 50 g	$\frac{1}{2}$ Zitrone	100 g Pistazien
1 EL Mascarpone	25 ml Sahne	1 TL Wermut
25 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
$\frac{1}{2}$ TL gem. Korianderkörner	Salz	Pfeffer

Für die Meerrettichsauce:

50 ml Milch, 3,5%	1 EL Sahnemeerrettich	2 Zweige Dill
-------------------	-----------------------	---------------

Für die vegetarische Füllung:

50 g Lauch	50 g Knollensellerie	50 g Karotten
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	50 g Weißbrot vom Vortag
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Ei	2 EL Magerquark
1 EL Crème-fraîche	200 ml Gemüsefond	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die Tomatensauce:

2 große Fleischtomaten	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 TL Weißweinessig	1 EL Tomatenmark	Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Teig:

Drei Eier aufschlagen, trennen und das Eiweiß aufbewahren. Mehl, Grieß und Salz in eine Schüssel geben. Eine Mulde bilden und die restlichen 2 Eier zugeben. Die Zutaten mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Der Teig muss so lange geknetet werden, bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst. Abschließend das Rapsöl einarbeiten.

Den Teig zu einer Kugel formen, oben kreuzweise einschneiden und etwas auseinander ziehen, damit sich der Teig entspannen kann. Den Teig kurz kalt stellen und danach mit einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen.

Das Eiweiß zum Bestreichen der Maultäschle-Ränder aufbewahren.

Für die Hackfleisch-Füllung:

Das Brötchen vom Vortag kleinschneiden und in einer Schale mit der Milch einweichen. Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Den Spinat in heißem Wasser kurz blanchieren und dann mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend den Spinat ausdrücken und die Blätter hacken. Die Butter in einer Kasserolle erhitzen und die Zwiebel darin hell anschwitzen, danach abkühlen lassen. In einer Schüssel den Spinat und die Zwiebel vermischen. Die eingeweichten Brötchen, Bratwurstbrät, Hackfleisch, Ei hinzugeben und vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Den Maultäschle-Teig passend zurecht schneiden und mit der klassischen Füllung befüllen. Den Rand mit Eiweiß bestreichen und mit einer Gabel fest andrücken. Die Maultäschle für 5 Minuten in Salzwasser garen.

Für die Zwiebelschmelze:

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der geschnittenen Zwiebeln darin braun anbraten. Die klassischen Maultäschle mit der Zwiebelschmelze servieren.

Für die Lachs-Füllung:

Das Lachsfilet waschen, abtupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Kerbel und Dill abrausen, trockenwedeln und hacken. Die Pistazien hacken. Das Lachsfilet, Kerbel, Dill, Korianderkörner, Zitronenabrieb, Mascarpone und Gemüsefond mit einem Mixer pürieren. Sahne, Wermut und Pistazien hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Maultäschle-Teig passend zurecht schneiden und mit der Lachs- Füllung befüllen. Den Rand mit Eiweiß bestreichen und mit einer Gabel fest andrücken. Die Maultäschle für 5 Minuten in Salzwasser garen.

Für die Meerrettichsauce:

Den Dill abrausen, trockenwedeln und hacken. Die Milch in einem Topf erwärmen und Sahne- meerrettich dazu geben. Mit einem Pürierstab aufschäumen und mit Dill garnieren. Die fertigen Lachs-Maultäschle mit Meerrettichsauce servieren.

Für die vegetarische Füllung:

Den Lauch putzen und Knollensellerie waschen. Beides kleinschneiden. Die Karotten schälen und kleinschneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und hacken. Den Estragon abrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und hacken.

Den Gemüsefond in einem Topf mit Zwiebel, Lauch, Knollensellerie und Karotten bei geschlossenem Deckel für 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse in ein Sieb abgießen und abtropfen und auskühlen lassen. Das abgekühlte Gemüse in einer Schüssel mit den Weißbrotwürfeln, Magerquark, Crème fraîche, Ei, Schnittlauch und Estragon zu einer festen Masse vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Maultäschle-Teig passend zurecht schneiden und mit der vegetarischen Füllung befüllen. Den Rand mit Eiweiß bestreichen und mit einer Gabel fest andrücken. Die Maultäschle für 5 Minuten in Salzwasser garen.

Für die Tomatensauce:

Die Tomaten für 30 Sekunden in heißem Wasser überbrühen. Anschließend schälen, den Strunk und die Kerne entfernen und würfeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und kleinschneiden. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und darin Knoblauch und Zwiebeln andünsten. Tomatenmark, Essig und Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und für 20 Minuten köcheln lassen. Variationen vom Maultäschle: Klassisch mit Zwiebelschmelze und Vegetarisch mit Tomatensauce, Lachs und Meerrettichsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Bolai am 22. Januar 2018