

Maultaschen im Steinpilz-Sud mit krosser Petersilie

Für zwei Personen

Für den Teig:

400 g Mehl (Type 405) 4 Eier 2 EL Olivenöl

Für die Füllung:

150 g Hackfleisch vom Schwein 100g Hackfleisch vom Rind 80 g Kalbsbrät
50 g Blattspinat 2 Steinpilze 2 Zwiebeln
1 Ei 1 Brötchen 2 TL Semmelbrösel
1 EL Butter $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie Salz, Pfeffer

Für den Pilzsud:

3 EL getr. Steinpilze 2 Steinpilze 50 ml trockener Weißwein
400 ml Gemüsefond 2 EL weißer Portwein Olivenöl
Salz Pfeffer Steinpilzschaum
2 EL Steinpilzpulver 100 ml Milch

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie 1 Belper Knolle Pflanzenöl

Für den Teig: Die Eier trennen und mit Salz kurz durchschlagen. Etwa 5 Minuten stehen lassen. So bekommen die Eier eine schöne dunkelgelbe Farbe. Eimasse und Öl zu dem Mehl geben und alles zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig zu einem Ball formen und in Frischhaltefolie wickeln. Mit der Nudelmaschine in dünne Bahnen ausrollen.

Für die Füllung: Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Den Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zwiebeln abziehen, würfeln, dünsten und zum Spinat geben. Alles abkühlen lassen und mit dem Spinat, Rinderhack und Kalbsbrät in einer Schüssel vermengen. Petersilie hacken und zusammen mit dem Ei, Brötchenstückchen und Semmelbrösel unter die Fleischmasse kneten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Pilzsud: Die getrockneten Steinpilze in einem Schälchen mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und einweichen.

Die frischen Steinpilze in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Pilze darin 2 Minuten kräftig anbraten, salzen und pfeffern. Mit dem Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen, dann die Gemüsebrühe dazu gießen und aufkochen lassen. Die Einweichflüssigkeit der getrockneten Steinpilze durch einen Papier- Kaffeefilter dazugießen, die eingeweichten Pilze wegwerfen. Die Suppe noch 2 Min. weiterkochen lassen und nach Belieben mit Portwein, Salz und Pfeffer abschmecken. Die angebratenen Pilze nachher mit dem Sud anrichten.

Die Füllung auf den Teigplatten verteilen und zu einer festen Rolle aufwickeln. Die Enden zusammen drücken. Und etwa 3 cm breite Maultaschen abstechen.

Die Maultaschen im heißem Wasser mit Salz langsam garen.

Milch mit dem Steinpilzpulver und dem Sojalecitin aufschäumen. Später den Schaum auf die Maultaschen geben.

Für die Garnitur: Öl in der Pfanne heiß werden lassen, die Petersilie knusprig frittieren und später auf die Maultaschen verteilen. Mit einem Trüffelhobel etwas Belper Knolle über das Gericht hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 05. Oktober 2018