

Maultaschen mit Hackfüllung, Zwiebelschmelze, Feldsalat

Für zwei Personen:

Für die Maultaschen:

150 g gemischtes Hackfleisch	3 Eier	150 ml Milch
1 Brötchen	100 g Mehl	1 Bund glatte Petersilie
50 ml Rinderfond	100 ml Mineralwasser	

Salat, Meerrettich-Dressing:

125 g Feldsalat	1 rote Zwiebel	4 braune Champignons
3 cm Meerrettich	5 EL fettreduzierte Sahne (7%)	1,5 EL mittelscharfer Senf
2 EL Honig	2 EL Reissessig	3 EL Olivenöl
Salz		

Für die Zwiebelschmelze:

100 g Butter	1 weiße Zwiebel
--------------	-----------------

Für die Maultaschen:

Zwei Eier mit dem Mehl zu einem Teig vermengen und kurz ruhen lassen.

Brötchen in Milch einweichen und ausdrücken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Brötchen, Petersilie, Hackfleisch und Mineralwasser zu einer Masse kneten.

Das übrige Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen, in rechteckige Stücke schneiden und mit der Hackfleisch-Masse belegen, die Ränder frei lassen. Den unteren Teigrand über die Füllung klappen. Den schmalen Rand mit Eiweiß bestreichen und gut andrücken. Einen Topf mit Wasser und Fond zusammen aufkochen und die Taschen darin circa 7 Minuten gar kochen.

Für den Champignon-Salat mit Meerrettich-Dressing:

Salat waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen und fein würfeln. Pilze putzen, in Scheiben schneiden und mit 1 EL Reissessig marinieren. Danach alles zum Salat geben.

Für das Dressing Senf, Honig, Salz und Essig mixen und langsam Öl hinzufügen. 4 EL Meerrettich reiben und mit Sahne dazugeben.

Das Dressing mit Salat und Champignons vermengen und servieren.

Für die Zwiebelschmelze:

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter köcheln lassen. Zum Schluss über die Maultaschen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christine Fischer am 16. August 2021