

# Maultaschen, Zwiebeln, Karottengrün-Pesto, Karotten

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

1 Ei                                      75 g Hartweizengrieß            75 g Mehl

### Für die Füllung:

150 g gem. Hackfleisch            75 g gewürf. Speck            100 g frischer Spinat  
1 Zwiebel                              1 Knoblauchzehe            1 Ei  
1 TL frischer Majoran            ½ TL frischer Thymian      1 EL glatte Petersilie  
½ TL frischer Rosmarin          Muskatnuss                      Salz, Pfeffer

### Für die Maultaschen:

1 Ei                                      Mehl

### Für die Brühe:

50 g getrock. Steinpilze          2 Schalotten                      1 Knoblauchzehe  
1-2 Scheiben Ingwer              200 ml Rinderfond            Trockener Wermut  
4 Zweige Thymian                  1 frisches Lorbeerblatt      1 Sternanis  
Olivenöl                                Salz

### Für die Karotten:

4 kl. Karotten mit Grün          1 EL Butter                      1-2 EL Honig  
1 EL Olivenöl                        1 Sternanis                      ½ Vanilleschote  
Piment d'Espelette                Salz                                Pfeffer

### Für das Pesto:

Karottengrün                        1 Knoblauchzehe                ½ Zitrone, Saft  
30 g Walnüsse                        30 g Parmesan                  70 ml Olivenöl  
Salz                                      Pfeffer

### Für die Zwiebeln:

2 Zwiebeln                              Butter

## Für den Nudelteig:

Den Hartweizengrieß, Mehl und Ei vermischen, zu einem glatten Teig kneten und ruhen lassen.

## Für die Füllung:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne anbraten. Knoblauch und Spinat hinzufügen und dünsten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Die Masse abkühlen lassen. Kräuter hacken. Kräuter, Hackfleisch, Ei und Gewürze hinzufügen und gut vermengen. Füllung mit einem Pürrierstab glatt mixen, um eine gleichmäßige Konsistenz zu erreichen.

## Für die Maultaschen:

Teig dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Füllung in kleinen Portionen auf die untere Hälfte des Teigs geben. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und die obere Teighälfte über die Füllung klappen. Teig in Rechtecke schneiden und die Maultaschenränder mit einer Gabel andrücken. Maultaschen in heißem Wasser 3-4 Minuten ziehen lassen und dann in die heiße Brühe, siehe unten, geben.

## Für die Brühe:

Schalotten mit Schale grob schneiden. Knoblauch mit Schale halbieren.

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anbraten. Thymian, Sternanis, Lorbeerblatt und Ingwer dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Wermut ablöschen, die eingeweichten Steinpilze samt Einweichwasser und Rinderfond hinzufügen und etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Durch ein Passiertuch oder ein feines Sieb gießen und nach Belieben salzen.

**Für die Karotten:**

Karotten schälen. Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Karotten dazugeben und etwa 5-7 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Honig dazugeben, sodass die Karotten gleichmäßig mit der Butter-Honig-Mischung überzogen sind. Sternanis und Vanilleschote dazugeben. Hitze reduzieren und die Karotten weiterkochen, bis sie weich sind und der Honig leicht karamellisiert ist. Dies dauert etwa 5-10 Minuten.

Gelegentlich umrühren, damit die Karotten nicht anbrennen. Mit Salz, Pfeffer und Piment de Espelette abschmecken.

**Für das Pesto:**

Karottengrün gut waschen und grob hacken. Parmesan grob reiben.

Knoblauch abziehen. Karottengrün, Nüsse, Parmesan und Knoblauch in eine Küchenmaschine geben.

Während des Mixens langsam das Olivenöl hinzufügen, bis das Pesto eine glatte Konsistenz erreicht. Wenn es zu dick ist, etwas mehr Olivenöl hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Für die Zwiebeln:**

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne Zwiebelringe mit Butter braten und auf die Maultaschen geben.

Svetozar Savi am 26. November 2024