

Maultaschen mit Sauce hollandaise und Röstzwiebeln

Für zwei Personen

| | | |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| Für den Teig: | 3 Eier | 100 g Hartweizengrieß |
| 100 g Mehl, 00 | 15 ml Olivenöl | Salz |
| Für die Füllung: | 100 g Schweinehack | 100 g Bratwurstbrät |
| 150 g Blattspinat | $\frac{1}{4}$ Zwiebel | $\frac{1}{2}$ altback. Brötchen |
| 1 Ei | 100 ml Milch | $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie |
| $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch | Salz, weißer Pfeffer | |
| Für die Fertigstellung: | 2 L Rinderfond | 50 g Butter |
| Für die Sauce hollandaise: | 1 Zitrone, Saft | 250 g Butter |
| 2 Eier | 1 Schuss Weißwein | Salz, Pfeffer |
| Für die Röstzwiebeln: | $\frac{1}{2}$ Zwiebel | 1 EL Mehl |
| Pflanzenöl | | |

Für den Teig: Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Ein Eigelb, zwei Volleier, Mehl, Hartweizengrieß, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten.

Dann zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einschlagen. Kurz ruhen lassen und anschließend mit einer mit Mehl bestäubten Nudelmaschine ausrollen.

Für die Füllung: Blattspinat in kochendem Salzwasser für 3 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken, damit der Spinat nicht weiter gart. Blattspinat im Anschluss feinhacken. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

Brötchen klein schneiden und in Milch einweichen, sodass die ganze Milch einzieht. Schnittlauch und Petersilie ebenfalls klein hacken. Etwas vom Schnittlauch für die Garnitur zur Seite legen. Blattspinat, Zwiebel, Hackfleisch, Bratwurstbrät, eingeweichte Brötchen, Eier, Schnittlauch und Petersilie in einer Schüssel vermengen. Die Masse mit weißem Pfeffer und Salz würzen.

Für die Fertigstellung: Teig ausrollen und in 15 cm große Quadrate schneiden. Einen Esslöffel der Füllung in die Mitte des Quadrats geben und den Nudelteig um die Füllung wickeln. Die beiden Enden mit der Gabel zusammendrücken.

Rinderfond zum Kochen bringen und Maultasche darin für 10 Minuten garen. Im Anschluss die Maultaschen in einer heißen Pfanne mit Butter auf jeder Seite für rund 2 Minuten goldbraun braten.

Für die Sauce hollandaise: Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Eier trennen und nur das Eigelb auffangen. Eigelb mit Salz und Pfeffer in eine Metallschüssel geben. Eine Metallschüssel, mit gleichgroßem Umfang, über den Topf geben und die Masse über dem kochenden Wasser aufschlagen, bis sie sich verdoppelt. Zitrone pressen und 1 EL des Saftes zur Masse und einen Schuss Weißwein hinzugeben. Flüssige Butter unter Rühren langsam dazugeben, damit eine cremige Bindung entsteht.

Für die Röstzwiebeln: Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In Mehl wenden und in einer Pfanne mit reichlich Öl goldbraun rösten. Gemeinsam mit etwas Schnittlauch über das fertige Gericht geben und auf Tellern servieren.

Björn Klose am 05. Mai 2025