

Gerollte Maultaschen mit Kräuterseitlingen, Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Maultaschenteig:

300 g Mehl	3 Eier	1 TL Salz
3 EL Olivenöl		

Für die Maultaschen-Füllung:

250 g Schweinefleisch (Schulter)	1 geräucherte Bratwurst	50 g magerer Speck
1 Brötchen vom Vortag	150 g junger Spinat	1 Zwiebel
1 Ei	3 EL Butter	30 g Petersilie
2 L Rinderfond	3 EL Rapsöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Kräuterseitlinge:

200 g kleine Kräuterseitlinge	Butter	Salz, Pfeffer
-------------------------------	--------	---------------

Für die dunkle Sauce:

1 Zwiebel	4 EL Tomatenmark	200 ml trockener Rotwein
500 ml Rinderfond	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin
2 Wacholderbeeren	1 EL Speisestärke	Pflanzenöl
8 schwarze Pfefferkörner	Salz	

Für die Zwiebelschmelze:

1 Zwiebel	100 ml Rinderfond	1 TL geräuch. Paprikapulver
Schnittlauch	Butter	Salz

Für den Feldsalat:

200 g Feldsalat	100 g magerer Speck	8 Walnusskerne
50 ml weißer Balsamicoessig	1 TL Dijon-Senf	100 ml Olivenöl
2 EL Rapsöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Maultaschenteig:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten und in Folie verpackt ruhen lassen.

Für die Maultaschen-Füllung:

Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken. Zwiebel schälen und mit dem Speck würfeln. Beides in Rapsöl andünsten. Spinat kurz blanchieren und abtropfen lassen, danach klein hacken. Schweinefleisch und Bratwurst in den Fleischwolf geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Eingeweichtes Brötchen mit Zwiebel, Speck, Spinat, Schweinefleisch, Bratwurst und Petersilie sorgfältig miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Den hergestellten Teig nun aus der Folie nehmen und dünn ausrollen.

Füllung gleichmäßig dünn auf dem Teig verteilen und zusammenrollen. Ei aufschlagen, trennen und Eiweiß auffangen. Teigränder mit dem Eiweiß bestreichen. In gleichgroße Maultaschen schneiden, Ränder etwas zusammendrücken. Den Fond im Topf aufkochen, gerollte Maultaschen hineingeben und auf kleiner Stufe gar ziehen lassen. Vor dem Servieren Maultaschen in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge putzen und eventuell etwas kleiner schneiden. In Butter anbraten und danach erst mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die dunkle Sauce:

Zwiebel abziehen, würfeln und in Öl goldbraun braten. Tomatenmark hinzugeben und mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen, kurz einkochen lassen und Rinderfond dazugeben. Lorbeerblatt, ganze Pfefferkörner, Rosmarinzwig und Wacholderbeeren ebenfalls hinzufügen und 20 Minuten

auf niedriger Stufe mitköcheln lassen.

In einer Schüssel Stärke mit etwas Wasser glattrühren und zur Sauce geben. Gewürze abschöpfen und die Sauce dicklich einkochen lassen.

Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Für die Zwiebelschmelze:

Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Mit Salz würzen und mit Paprikapulver bestreuen. Mit Fond ablöschen und leicht einkochen lassen. Zum Schluss über die Maultaschen geben.

Für die Garnitur Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden.

Für den Feldsalat:

Feldsalat putzen. Speck würfeln und in Rapsöl anbraten. Walnüsse hacken, dazugeben und leicht rösten. Aus Öl, Balsamico und Senf ein Dressing herstellen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Feldsalat mit Speck, Walnüssen und dem Dressing vermengen.

Maultaschen mit der Sauce und den Kräuterseitlingen auf Tellern anrichten. Zwiebelschmelze darauf geben und mit Schnittlauch garnieren.

Mit dem Salat zusammen servieren.

Cornelia Eberwein am 29. September 2022