

Rote-Bete-Maultaschen mit Mohnbutter

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl 100 g Hartweizengrieß 3 Eier
2-3 EL mildes Olivenöl Salz

Für die Füllung:

1 reife Birne 400 g Rote Bete $\frac{1}{2}$ TL ganzer Kümmel
 $\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner $\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner $\frac{1}{2}$ TL Zimtsplitter
mildes Chilusalz

Für die Mohnbutter:

1 EL Mohnsamen 80 g braune Butter mildes Chilusalz

Außerdem:

Mehl 1 verquirltes Ei 5 EL Hartweizengrieß fürs Tablett
Salz

Für den Nudelteig die Zutaten zu einem Teig verkneten und ruhen lassen.

Für die Füllung die Birne waschen, vierteln, entkernen und in 3 bis 4 mm kleine Würfel schneiden. Die Roten Beten ebenfalls in 3 bis 4 mm kleine Würfel schneiden (dazu am besten Einweghandschuhe tragen!).

Birne und Rote Beten in einer Schüssel mischen.

Kümmel, Koriander, Pfeffer und Zimt in eine Gewürzmühle füllen.

Birne-Beten-Mix mit Chilusalz und der Mischung aus der Gewürzmühle würzen.

Den Nudelteig mit dem Nudelholz in nicht zu dünne, etwa 10 cm breite Bahnen ausrollen, dabei mit etwas Mehl bestäuben (jede Teigbahn nach dem Ausrollen mit Frischhaltefolie bedecken).

Jede Teigbahn mit verquirltem Ei bestreichen und mit einem Teelöffel jeweils etwas Füllung längs auf das untere Drittel in einem langen Strang spritzen.

Die Teigbahn darüber längs einschlagen und um die Füllung herum leicht aneinanderdrücken, mit einem gezackten Ravioliausstecher (ca. 7 cm Durchmesser) halbmondförmige Ravioli ausstechen. Dann mit etwas Abstand zueinander auf großzügig mit Grieß bestreute Tablett legen. Für die Mohnbutter den Mohn in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze anrösten, dann herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Pfanne ebenfalls etwas abkühlen lassen, dann die braune Butter und den Mohn darin erwärmen und mit Chilusalz würzen.

Zum Servieren die Maultaschen in leicht siedendem Salzwasser (oder in der Gemüsebrühe) etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Die Maultaschen mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in der Mohnbutter wenden, dann auf vorgewärmte Teller verteilen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 28. Januar 20121