

Feine Sommerküche: Nudeltäschle, gefüllt mit Schweinebäckle im Maissud und Rettich



[caption id="attachment_10738" align="aligncenter" width="709" caption="Feines aus der Region: zarte Nudeltaschen mit kräftigen Schweinebäckle als Füllung..."]



[/caption]

Nudel- oder Maultaschenteig selber machen bedeutet etwas Aufwand. Schneller geht`s mit gekauften Fertigteig. Die sind auch gut. Allerdings oft zu dick gewalzt und mit wenig Eigelb. Ich nehme gern heimische Zutaten und habe Spaß am Nudelteig Walzen, Füllen und Formen. Das ist für mich **Joga für die Seele**.

Die heutige Kombination mit Schweinebäcklefüllung habe ich gewählt, weil der Charakter der Füllung nach dem Garen erhalten bleibt und dezent erkennbar bleibt. Vorausgesetzt es wird hochwertiges Fleisch eingesetzt. Aus der Region halt :-)

Mit frischem aromatischen Mais und knackig, pikantem Rettich wird daraus ein leichtes, dennoch intensives Geschmackserlebnis. Also, heut mal ein wenig anders und dennoch wie immer: **Nudeln machen glücklich...**

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

Für den Nudelteig

- 200 g Mehl (Typ 405)
- 2 EL Hartweizengrieß
- 5 Eigelb (je nach Größe der Eier mehr oder weniger)
- 1 ganzes Ei
- ½ TL Salz

Für die Füllung

- 3 Schweinebäckle
- 1 Schalotte
- 4 Blätter Salbei oder getrockneter Salbei
- Salz und Pfeffer

Für den Maissud

- 2 große Maiskolben (oder eine Dose Mais, 200 g)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Rapsöl
- 25 g Butter
- Etwas Currypulver
- Salz und Pfeffer

Für den marinierten Rettich

- 16 Scheiben Rettich, sehr dünn gehobelte
- Etwas Rotweinessig
- Etwas Salz
- ½ TL Honig

Extra

- Etwas Kürbiskernöl oder Kräuteröl
- Chilipulver oder Paprikapulver
- Etwas glatte Petersilie, in feine Streifen geschnitten

Zubereitung

Für den Nudelteig aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten (**Tipp:** je nach Konsistenz etwas mehr Mehl oder Eigelb zugeben). Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung die Schweinebäckle grob würfeln und im Gefrierschrank 30 Minuten anfrieren. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Den Salbei fein schneiden. Zwiebelwürfel, etwas Salz und Salbei in 1 EL Öl 3 Minuten anschwitzen. Die Schweinebäcklewürfel durch den Fleischwolf drehen oder sehr fein mit einem Messer hacken. Die Zwiebeln untermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die *Rettichscheiben* salzen. Mit Rotweinessig und Honig abschmecken. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen (**Tipp:** wer die Rettichscheiben gerne kräftig rot möchte, gibt rote Beetesaft oder rote Beetepulver dazu und lässt alles länger einziehen).

Für den Maissud die Maiskolben mit Gemüsebrühe bedecken und 25 Minuten gar kochen. Mais herausnehmen und die Körner mit dem Messer abschneiden. In einem Topf etwas Öl und Butter erhitzen und den Mais zugeben. Mit wenig Gemüsebrühe (Mais-Kochbrühe) bedecken und 3 Minuten sanft kochen. Mit dem Pürierstab pürieren (oder im Mixer) und falls gewünscht durch ein feinmaschiges Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Den Nudelteig in einer Nudelmaschine (oder mit dem Nudelholz) dünn auswalgen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Messer runde Kreise ausstechen (**Tipp:** mit dem Messer können auch Quadrate ausgeschnitten werden). Die Nudelkreise dünn mit etwas verquirltem Eiweiß bestreichen. In die Mitte einen kleinen Klecks Füllung setzen (etwas ein ½ Teelöffel). Die Kreise zu einem Halbmond zusammenklappen. Nun die spitzen Enden zusammendrehen und festkleben (**Tipp:** wieder ein bisschen Eiweiß als Kleber benutzen).

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die gefüllten Nudeln ins kochende Wasser geben und sanft 4-5 Minuten gar ziehen lassen.

Anrichten: In tiefe Teller den Maissud verteilen (**Tipp:** vorher nochmal mit dem Pürierstab schaumig mixen). Die gefüllten Nudeln mittig in die Teller setzen. Die marinierten Rettichscheiben aufrollen und jeweils vier Rollen dekorativ an die Nudeln legen. Wer möchte kann noch mit Chilipulver, Petersilienstreifen und Kürbiskernöl verzieren.