

Maultaschen von der Lachsforelle auf Rahmwirsing



Eine feine Geschichte...

Diese Maultaschenvariante mache ich gerne am Freitag, wenn ich am Markt frische Lachsforellenfilets bekomme. Natürlich kann auch fertiger Maultaschenteig verwendet werden, wenn es schneller gehen soll. Wichtig ist, dass der grätenfreie Fisch erst gewürfelt und dann angefroren wird. Im eiskalten Zustand lässt sich das Filet sehr gut mixen und bekommt eine schöne Bindung. Die extra zugegebenen Räucherfischwürfel geben der Füllung geschmacklich eine Extrawucht. Das passt dann ausgezeichnet zum kräftigen Wirsing.

Hier unser Rezept für „**Maultaschen von der Lachsforelle auf Rahmwirsing**“:

Zutaten

(für 4-6 Personen)

Für den Maultaschenteig:

- 300 g Mehl (Weizen- oder Dinkelmehl)
- 3 Eier
- 1 TL Salz
- 1 TL Öl
- Zum Bestreichen: 1 Eigelb

Für die Füllung:

- 500 g Lachsforellenfilets (ohne Haut und Gräten)
- 100 g kaltgeräucherte Lachsforelle, klein gewürfelt
- 250 ml Sahne
- 1 Eiweiß
- Salz, Pfeffer, Paprika
- ½ Bund gehackter Dill
- 50 g Blattpetersilie
- Abrieb einer halben (unbehandelten) Bio-Zitrone

Für den Rahmwirsing:

- 500 g Wirsing
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 g Creme fraiche
- 100 ml Weißwein
- 1 Karotte
- 1 EL Butter
- 1 EL Stärke
- 1 EL Senf
- 1 TL Honig
- 1 TL Curry
- Salz, Pfeffer
- Nach Belieben: Petersilie oder Schnittlauch, klein geschnitten

Zubereitung

Für den Maultaschenteig 300 g Mehl, 3 Eier, 1 TL Salz, 1 TL Öl und einen Schuss Mineralwasser zu einem Teig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung das Lachsforellenfilet in kleine Würfel schneiden. Danach im Gefrierschrank 30 Minuten anfrieren lassen.

250 ml Sahne mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Anis würzen. Die Fischwürfel in einem kleinen Mixer mit dem Eiweiß vermengen. Dann die gewürzte Sahne langsam dazu geben und mixen. Wer möchte, kann die Masse anschließend durch ein Sieb streichen und kühl stellen.

In einer Schüssel die Forellenfarcie mit dem fein gewürfelten, kaltgeräucherten Lachsforellenwürfeln mischen. Mit Zitronenabrieb, Paprika, Salz, Pfeffer, Dill und Petersilie abschmecken.

Den Nudelteig auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz (oder Nudelmaschine) ca. 1,5 mm dick auswalzen. Dann in 8×8 cm große Quadrate schneiden. Auf die Mitte jedes Teigquadrates einen Esslöffel Fischfarce setzen. Die Ränder vom Nudelteig mit Eigelb bestreichen und über der Fischeinlage zusammenlegen. Nun die Ränder gut andrücken.

Die Maultaschen in gesalzenes, kochendes Wasser geben, kurz aufkochen, von der Kochplatte nehmen und an der Seite ca. 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend abseihen. Die Maultaschen vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter und Salz anbraten.

Den Wirsing in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter 3-4 Minuten rührend anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Den Deckel aufsetzen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Die Gemüsebrühe angießen und weitere 5 Minuten dünsten. Die Karotte schälen und mit einem Sparschäler in Streifen schneiden.

Die Stärke mit 3 EL Wasser klumpenfrei anrühren, dann mit Senf, Creme fraiche, Curry und Honig verrühren. Mit den Karottenstreifen zum Wirsing geben und gründlich verrühren. 2-3 Minuten rührend kochen, abschmecken und danach beiseitestellen. Vor dem Servieren geschnittene Kräuter hinzugeben und mit den gebratenen Maultaschen anrichten.