

Maultaschen von Hecht und Saibling in Salbei-Zitronenbutter



Maultaschen am Bodensee!

Es muss nicht immer Fleisch sein. Schon gar nicht bei den unzähligen Möglichkeiten für eine Maultaschenfüllung. Klar, bei einer original schwäbischen Maultasche sind die Zutaten festgelegt.

Am schönen Bodensee mit seinem reichhaltigen Fischangebot darf aber auch gern feiner Fisch mit in die Maultaschenvariante. Anis und Dill geben einen erfrischend, würzigen Duft und Geschmack. In Butter geschwenkt schmecken diese dann sehr gut zu regionalem Spargel. Mit einem Glas Wein und einer Aussicht auf den Bodensee und die angrenzenden Berge wird's himmlisch.

Hier die Rezeptur für "**Maultaschen von Hecht und Saibling in Salbei-Zitronenbutter**":

Zutaten

für 4 Personen

- 300 g Mehl (Weizen- oder Dinkelmehl)
- 3 Eier
- 1 TL Salz
- 1 TL Öl
- 300 g Hechtfilet, ohne Haut und Gräten (alternativ Zanderfilet)
- 200 g Saiblingsfilet (ohne Haut und Gräten in kleine Würfel geschnitten)
- 250 ml Sahne
- 1 Eiweiß
- Salz und Pfeffer
- Etwas gemahlener Anis oder Fenchel
- ½ Bund gehackter Dill
- 150 g frischer Blattspinat
- 75 g Butter
- 6 Blätter Salbei
- Abrieb einer halben (unbehandelten) Bio-Zitrone

Zubereitung

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

Für die Füllung das Hechtfilet in kleine Würfel schneiden. Dann im Gefrierschrank 30 Minuten anfrieren. 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.

Blattspinat putzen, in gut gesalzenem Wasser 1 Minute kochen und anschließend sofort in Eiswasser abschrecken. Den Spinat abschütten, gut ausdrücken und klein schneiden. In einer Schüssel die Saiblingswürfel mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Dill und Spinat mischen und mit der Hechtfarce mischen. Danach Kühlen!

Den Nudelteig auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz (oder Nudelmaschine) ca. 1,5 mm dick auswalgen. 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 und die Ränder gut andrücken.

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

Tipp: Dazu schmeckt feines Gemüse der Saison. Ich habe die Maultaschen mit weißem und grünen Spargel serviert.

