

Maultaschen mit Zanderfüllung



Zutaten:

- 300 g Maultaschenteig, selbst gemacht oder fertig
- 150 g Zanderfilet, gewürfelt und angefroren
- 100 ml Sahne
- 1 Eiweiß
- 2 EL Blattpetersilie, geschnitten
- 1 EL Meerrettich
- 2-4 EL Semmelbrösel oder fein gewürfeltes Toastbrot (ohne Rinde)
- Etwas Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer
- Eiweiß zum Bestreichen



Zubereitung

Für die Fischfüllung das angefrorene, klein gewürfelte Zanderfilet mit der Sahne, dem Eiweiß, Petersilie, Meerrettich, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer in den Mixer geben. Sehr fein mixen.

Anschließend die Semmelbrösel (besser fein gewürfeltes Toastbrot) und den gewürfelten Spargel untermischen. Füllung nochmals abschmecken und im Kühlschrank 30 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen den Maultaschenteig ausbreiten und in kleine Rechtecke (8x10cm) schneiden. Auf die Rechtecke mittig mit einem Löffel kleine Farcehäufchen setzen. Die Ränder des Maultaschenteiges mit Eiweiß bestreichen. Rechtecke zusammenklappen und die Seiten gut andrücken (mit den Zinken einer Gabel).

Maultaschen schnell in siedendes Salzwasser (oder Gemüsebrühe oder Spargelfond) geben und 7-10 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Maultaschen mit Kartoffelsalat oder in der Brühe servieren.