

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 Blatt Petersilie
- 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, kleine geschnitten



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 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 Lachsforellenzubereitungen 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 8x8 cm große Quadrate schneiden. Auf die Mitte jedes Teigquadrates einen Esslöffel Fischfarcie 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.