

Broccoli - Maultaschen mit Schnittlauchbutter

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

1	Teel.	Salz
2	Essl.	Walnussöl
30	Gramm	Lachsschinken
1	Essl.	Butter (1)
2	Essl.	Schnittlauch, in Röllchen
100	Gramm	Lachsforellenfilet, (1)
100	Gramm	Butter, davon
25	Gramm	Lachsforellenfilet, (2)
200	Gramm	Feldsalat, (= Rapunzel)
1		Schalotte
3	Essl.	Weissweinessig
1	Essl.	Öl
1	klein.	Zwiebel
1	Essl.	Creme fraiche
200	Gramm	Mehl
1	Prise	Cayennepfeffer
1		Eigelb
2		Eier
150	Gramm	Broccoli
3	Essl.	Pflanzenöl, neutral

Anleitung:

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche schütten, in die Mitte eine Mulde drücken. Eier, Salz und Öl hineingeben, von der Mitte aus alles mit den Händen so lange kräftig durcharbeiten, bis der Teig geschmeidig ist. Zu einer Kugel formen, in Folie verpacken und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Füllung der Maultaschen vorbereiten. Broccoli waschen, in Röschen zerteilen und in wenig Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, dann abschrecken und gut abtropfen lassen (den gefrorenen Broccoli nur auftauen lassen). Forellenfilet in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen, sehr fein würfeln und in heisser Butter (1) hellgelb dünsten.

Broccoli und Fisch (1) hinzufügen und kurz mitdünsten. Zusammen mit Creme fraiche pürieren. Masse mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft würzen. Übrige Fischwürfel (2) und Eigelb vorsichtig unterheben. Teig auf bemehlter Fläche portionsweise dünn ausrollen oder durch die Nudelmaschine drehen. 5 x 12 cm grosse Rechtecke ausradeln, je 1 gehäuften Teelöffel Füllung an den Rand setzen. Teigränder leicht mit Wasser befeuchten und die freie Teigfläche über die Füllung schlagen. Fest andrücken, etwa 10 Minuten antrocknen lassen. Inzwischen Feldsalat putzen, verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Essig, Salz und Pfeffer verrühren, beide Ölsorten nach und nach unterschlagen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und untermischen. Schinken in winzigkleine Würfel schneiden. Teigtaschen portionsweise in kochendes Salzwasser geben, bei verringerter Hitze etwa 5 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die restliche Butter schaumig erhitzen, leicht bräunen und salzen. Dann die Schnittlauchröllchen einrühren. Die Schnittlauchbutter über die Broccoli-Maultaschen träufeln. Feldsalat in die vorbereitete Sauce geben, gründlich mischen, Schinkenwürfelchen aufstreuen. Zu den Teigtaschen servieren. Dazu schmeckt ein Burgunder aus Baden ausgezeichnet.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de