

Geschmelzte Spinatmaultaschen mit Weisssem Boudin

Kategorien: Teigware, Maultaschen, Nudel, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

NUDELTEIG

350	Gramm	Semuola di Gran duro Italienisches Mehl aus Hartweizen
100	Gramm	Hartweizengriess
5		Eier
40	ml	Olivenoel Salz, Pfeffer

FUELLUNG

2		Weisse Boudin
200	Gramm	Spinat
2		Schalotten
1		Knoblauchzehe
20	Gramm	Butter
1		Ei
1	Essl.	Nussgriess Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1		Ei zum Einstreichen

SOSSE

2		Schalotten
1		Knoblauchzehe
5		0 ml Portwein
50	ml	Weisswein
100	ml	Gemuesebruehe
100	ml	Sahne
100	Gramm	Spinat
20	Gramm	Butter
1	Essl.	Pesto
1	Teel.	Kartoffelstaerke

SCHMELZE

1	Essl.	Nussoel
10	Gramm	Butter
2	Essl.	Gehackte Nuesse
8		Baconstreifen

Anleitung:

Mehl und Griess in eine (Ruehr)schuessel geben. In die Mitte eine Mulde formen und die Eier, Oel und Gewuerze hinein geben. Nach und nach das Eigemisch mit dem Mehlgemisch vermengen und einen kompakten Teig kneten. Der Teig muss in jedem Fall mind. 15 Minuten ruhen, damit er elastisch wird und der Kleber sich entwickeln kann. Dafuer in Klarsichtfolie einschlagen. Wird der Teig erst am naechsten Tag weiterverarbeitet so sollte man ihn in den Kuehlschrank stellen. Zur Weiterverarbeitung 15 min. vorher wieder aus der Kuehle nehmen.

Boudin aus dem Wurstdarm nehmen und 1 cm dicke Scheiben schneiden. Spinat von Strunk und dicken Blattrispen befreien. In kochendem Salzwasser fuer wenige Sekunden blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In einer Pfanne Schalotten und Knoblauch, beides sehr fein gewuerfelt, in Butter anschwitzen. Spinat hinzufuegen, salzen ,

Geschmelzte Spinatmaultaschen mit Weisssem Boudin

(Fortsetzung)

pfeffern und mit Muskat wuerzen. Aus der Pfanne nehmen und in eine Schuessel geben.

Dort den Nussgriess und das Ei zufuegen und gut vermengen. Aus dem Nudelteig zwei Teigbahnen sehr duenn ausrollen. Dies gelingt am Besten mit einer Nudelmaschine. Eine Teigbahn mit etwas Ei einstreichen. Alle 10 cm einen Teeloeffel Spinat haeufen. Darauf die Wurstscheiben legen. Auf die Wurstscheibe nochmal einen Teeloeffel Spinat geben. Die zweite Teigbahn drueberlegen und den Rand andruecken. Mit einem Teigrad die Maultaschen ausschneiden und auf einem bemehlten Blech ablegen. In reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten garen.

Schalotten und Knoblauch, fein gewuerfelt, in Butter anschwitzen. Mit Portwein und Weisswein abloeschen. Mit der Bruehe auffuellen und aufkochen, Sahne dazugeben und erneut aufkochen lassen.

Den Spinat putzen und in einen Mixer geben, mit der Sosse uebergiessen und mixen. Danach zurueck in einen Topf giessen, erneut aufkochen. Einen Essloeffel Pesto einruehren und evt. mit etwas Staerke binden.

In einer Pfanne die beiden Fette erhitzen. Die Maultaschen etwas abtropfen lassen und darin mit den gehackten Nuessen leicht braeunen. Parallel dazu die Baconstreifen braten. Sosse in die Mitte eines Tellers geben, die Maultaschen darauf- und die Baconstreifen darueberlegen. Mit Kraeutern dekorieren.