

Lachs - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

1	Pack.	Maultaschen - Teig
250	Gramm	Blattspinat
200	Gramm	Lachsfilet
1/8	Ltr.	Sahne
2	Ltr.	Gemüsebrühe, Bio
1	Essl.	Pernod
1	Bund	Petersilie Koriander
2		Eigelb Salz und Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Anleitung:

Maultaschen, wies sie wenige kennen Die Zutaten (nicht der Teig), besonders der Fisch, sollten sehr kalt sein. Den Lachs in Streifen schneiden, Spinat, Petersilie (ohne Stiele), 1 Tl. Bio Brühe, Koriander und etwas Salz in den Cutter (der Zauberstab geht notfalls auch) geben und so lange laufen lassen, bis alles zerkleinert ist. Die Sahne dazu gießen, Pernod dazu geben und mit Pfeffer abschmecken. Die Maschine so lange laufen lassen, bis der Inhalt glatt glänzt. Achtung: den Cutter, wegen der Wärmeentwicklung nicht zu lange laufen lassen -Gerinnungsgefahr. Es können ruhig einige größere Stücke in der Masse bleiben. Die Masse sollte gut streichfähig sein. Ist die Masse zu dick, mit etwas Sahne strecken - ist sie zu dünn, den Cutter etwas länger laufen lassen. Den Teig auslegen, an den Rändern mit Eigelb bestreichen und die Masse dünn auf dem Teig verteilen. Den Teig flach (2-3 Finge breit) mehrfach zusammenschlagen. Den Rand sauber andrücken. Mit dem Stiel eines Kochlöffels die Größe der Maultaschen fixieren und mit dem Messer die fixierten Stellen trennen. Die Maultaschen werden nun in der Gemüsebrühe ca. 20 Minuten gedünstet. Servieren kann man die Maultaschen auf verschiedene Art:

- der Schwabe isst die Maultaschen mit einem guten Kartoffelsalat in der Brühe (wie eine Suppe)
- angebraten und mit Ei überzogen schmecken die Reste auch am nächsten Tag noch hervorragend.
- Kenner belegen die fertigen Maultaschen mit einer Tomatenscheibe und einem guten leichten Käse (der Geschmack des Fisches sollte erhalten bleiben) und überbacken das Ganze im Backofen

Zubereitungszeit: 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Brennwert p. P.: keine Angabe