

## Lachsmaultäschchen auf Paprikaschaum

Kategorien: Maultaschen, Fisch

Zutaten für: 4 Portionen

100	Gramm	Mehl
100	Gramm	Weizengrieß
50	ml	Wasser
1	Stück	Ei
1	Stück	Eigelb
2	Essl.	Öl
300	Gramm	Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)
400	ml	Sahne
1		Sp Zitronensaft
1	Stück	Eiweiß
1	Stück	Rote Paprikaschote
1	Stück	Schalotte
200	ml	Fischfond
50	Gramm	Eiskalte Butter
1	Teel.	Butter zum Anbraten
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
4	Stücke	Kerbelzweig

### Anleitung:

Aus Mehl, Grieß, Wasser, Ei, Eigelb und Öl einen festen Nudelteig kneten und 20 Min. ruhen lassen. Aus Lachs, 300 g Sahne, etwas Pfeffer, Salz und Zitronensaft im Mixer eine Farce herstellen. Den Nudelteig in 2 Lagen dünn ausrollen und mit Eiweiß bestreichen. Kleine Häufchen der Lachsfarce auf den Nudelteig geben, mit der 2. Teigplatte bedecken, die Ränder andrücken und mondförmig ausstechen. Die Maultaschen in heißem Salzwasser ca. 12 - 15 Minuten ziehen lassen. Paprika und Schalotte fein würfeln. Für die Sauce die Schalotten in etwas Butter andünsten und die roten Paprikawürfeln zugeben. Mit Fischfond aufgießen und reduzieren lassen. Restliche Sahne zugeben, kurz aufkochen und die Sauce durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiskalte Butterwürfel in die Sauce geben und mit dem Mixstab aufschäumen. Die Lachsmaultäschchen mit dem Paprikaschaum anrichten. Mit abgezupften Kerbelblättern garnieren.