

Zander - Lachs - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen, Fisch

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Teig (Nudelteig)
3		Ei(er)
		Kresse
750	ml	Sahne
		Fischsauce
300	Gramm	Lachsfilet
300	Gramm	Fischfilet (Zander)
		Salz und Pfeffer
		Zitronensaft

Anleitung:

Lachs und Zander in kleine Würfel schneiden. Lachswürfel mit 300 g Sahne im Mixer pürieren. Salz, Pfeffer und 2 Eier zugeben und mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Zander würfeln, würzen und säuern. Danach unter die Lachsfarce rühren. Den Nudelteig ausrollen und mit der Farce einstreichen, einen Rand mit Ei einstreichen. Den Nudelteig einschlagen und mit einem Teller die Teigtaschen abdrücken. In siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Fischsauce aufkochen. Kresse und Sahne im Mixer fein hacken und unter die Sauce mischen, danach mit den Maultaschen anrichten.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe