

Lachsmaultaschen auf Paprikaschaum

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Lachs, Nudeln

Zutaten für: 2 Portionen

300	Gramm	Lachsfilet; ohne Haut und Graeten
300	Gramm	Nudelteig; vom Baecker
400	Gramm	Sahne
	Etwas	Zitronensaft
1-2		Eiweiss
1		Rote Paprika
1/2		Gelbe Paprika
1/2		Gruene Paprika
1	Stange	Lauch
2	klein.	Karotten
1		Schalotte
200	ml	Fischfond; ca
3	klein.	Zucchini
1	Ltr.	Gemuesebruehe; ca Parmesan; frisch gerieben Butter zum Anbraten Salz, Pfeffer

Anleitung:

Aus Lachs, 300 g Sahne, etwas Pfeffer, Salz und Zitronensaft im Mixer eine Farce herstellen. Den Nudelteig auswellen und mit Eiweiss bestreichen. Kleine Haefchen der Lachsfarce auf den Nudelteig geben, mit Teig bedecken, die Raender andruecken und mondfoermig ausstechen.

Die Maultaschen im heissen Salzwasser ca. 12-15 Minuten ziehen lassen.

Die Zucchini halbieren und die Haelften laengs durchschneiden. Die Zucchiniviertel faecherfoermig schneiden und kurz in der Gemuesebruehe blanchieren. Dann abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Parmesan bestreuen und bei 220 Grad Oberhitze ca. 10 Minuten gratinieren.

Paprika, Lauch, Karotten und Schalotte fein wuerfeln. Fuer die Sauce die Schalotten in etwas Butter anduensten, die Haelfte der roten Paprikawuerfel zugeben.

Mit Fischfond aufgiessen und reduzieren lassen. Restliche Sahne zugeben, kurz aufkochen und die Sauce durch ein Sieb streichen. Kalte Butterwuerfel in die Sauce geben und mit dem Zauberstab montieren.

Das restliche Gemuese in einem Topf mit Butter bissfest anduensten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lachsmaultaschen mit dem Paprikaschaum, den Zucchinifaechern und dem bunten Gemuese anrichten.