

Geschmelzte Spinatmaultaschen mit Weisssem Boudin

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Nudel, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

NUDELTEIG

350	Gramm	Semuola di Gran duro -- (italienisches Mehl aus Hartweizen)
100	Gramm	Hartweizengrieß
5		Eier
40	ml	Olivenöl
		Salz und Pfeffer

FÜLLUNG

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
50	ml	Portwein
50	ml	Weißwein
100	ml	Gemüsebrühe
100	ml	Sahne
100	Gramm	Spinat
20	Gramm	Butter
1	Essl.	Pesto
1	Teel.	Kartoffelstärke

SCHMELZE

1	Essl.	Nussöl
10	Gramm	Butter
2	Essl.	Gehackte Nüsse
8		Baconstreifen

Anleitung:

Mehl und Grieß in eine (Rühr)schüssel geben. In die Mitte eine Mulde formen und die Eier, Öl und Gewürze 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. Dafür in Klarsichtfolie einschlagen. Wird der Teig erst am nächsten Tag weiterverarbeitet so sollte man ihn in den Kühlschrank stellen. Zur Weiterverarbeitung 15 Minuten vorher wieder aus der Kühle nehmen.

Boudin aus dem Wurstdarm nehmen und 1 cm dicke Scheiben schneiden. Spinat von Strunk und dicken Blattrispen befreien. In kochendem Salzwasser für wenige Sekunden blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In einer Pfanne Schalotten und Knoblauch, beides sehr fein gewürfelt, in Butter anschwitzen. Spinat hinzufügen, salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Aus der Pfanne nehmen und in eine

Geschmelzte Spinatmaultaschen mit Weisssem Boudin

(Fortsetzung)

Schüssel geben.

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

Schalotten und Knoblauch, fein gewürfelt, in Butter anschwitzen. Mit Portwein und Weißwein ablöschen. Mit der Brühe auffüllen und aufkochen, Sahne dazugeben und erneut aufkochen lassen.

Den Spinat putzen und in einen Mixer geben, mit der Soße übergießen und mixen. Danach zurück in einen Topf gießen, erneut aufkochen. Einen Esslöffel Pesto einrühren und evt. mit etwas Stärke binden.

In einer Pfanne die beiden Fette erhitzen. Die Maultaschen etwas abtropfen lassen und darin mit den gehackten Nüssen leicht bräunen. Parallel dazu die Baconstreifen braten. Soße in die Mitte eines Tellers geben, die Maultaschen darauf- und die Baconstreifen darüberlegen. Mit Kräutern dekorieren.

Quelle:

Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann