



Gebratene Maultaschen mit lauwarmem Ablinsenragout, Kürbis-Espuma und Pfifferlingen

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN FÜR DIE MAULTASCHEN:

Teig:

- 200 g Mehl
- 2 Eigelb
- 2 Eier
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 400 g Hackfleisch (Kalb/Schwein/gemischt)
oder veg. Variante 400 g Rote Beete
- 1 Ei
- 1 eingeweichtes Brötchen
- 1 Zwiebel
- 2 Staudensellerie
- 1 Karotte
- 200 g Spinat
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

ZUBEREITUNG DES TEIGES:

TEIG

Die Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verkneten. Wenn der Teig zu fest wird, ein wenig Wasser oder Olivenöl dazu geben.

FÜLLUNG

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl andünsten. Wenn das Gemüse gar ist, den gehackten Spinat dazu geben. Danach kalt werden lassen. Das Fleisch mit dem eingeweichten Brötchen, dem Ei und dem Gemüse zu einer Masse verkneten (ähnlich wie Frikadellen).

Mit einer Nudelmaschine den Teig ausrollen und die Maultaschen füllen. Mit etwas Ei den Teig verschließen. Die Maultaschen je nach Größe abkochen. Danach leicht anbraten.

Maultaschen kann man in vielen Varianten herstellen: Spinat-Ricotta, Ricotta-Meerrettich, Kürbis, ... Die Herstellung ist ein bisschen knifflig, aber auch sehr gut mit der Familie zu machen.



Gebratene Maultaschen mit lauwarmem Alblinsenragout, Kürbis-Espuma und Pfifferlingen

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN FÜR DAS ALBLINSEN-RAGOUT:

100 g Alblinsen
500 g Tomatenwürfel
1 große Zwiebel, geschält und in grobe Würfel geschnitten
2 Knoblauchzehen, geschält und grob gehackt
1/2 Zwiebel, gespickt mit 3 Nelken
2 Lorbeerblätter
1 guter Schuss vom heimischen Apfel-Balsamico-Essig
Sonnenblumenöl, nicht sparsam verwenden
150 - 200 g gerauchten Bauchspeck in Würfel geschnitten (alternativ ohne Speck oder mit Räuchertofu)
frisches Basilikum, grob gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas Apfelessig

ZUBEREITUNG:

Die Alblinsen in reichlich Salzwasser zusammen mit der gespickten Zwiebel sowie den Lorbeerblättern bissfest bis weich kochen.

Parallel in einer größeren Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl die Speckwürfel (für die vegetarische Variante entweder den Speck weglassen oder Räuchertofu verwenden) zusammen mit den Zwiebel-Würfeln sowie dem Knoblauch anschwitzen – kann ruhig etwas braun werden. Dann die Tomatenwürfel hinzufügen.

Mit Salz, einem guten Schuss Apfel-Balsamico und Pfeffer aus der Mühle dezent abschmecken. Jetzt noch einen guten Schuss Olivenöl einrühren und beiseite stellen.

Wenn die Linsen fertig sind, diese vom Kochwasser abtropfen lassen und in die Tomaten-Masse einrühren. Jetzt den grob gehackten Basilikum unterrühren, wenn nötig nochmals nachwürzen.

Zum Schluss mit Essig verfeinern.



Gebratene Maultaschen mit lauwarmem Alblinsenragout, Kürbis-Espuma und Pfifferlingen

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN FÜR DIE PFIFFERLINGE:

100 g frische Pfifferlinge
1 Zwiebel, klein gewürfelt
Salz und Pfeffer
Bratensauce, wenn vorhanden
Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Die Pfifferlinge gut waschen und mit Sonnenblumenöl scharf anbraten. Die Zwiebelwürfel dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Bratensauce ablöschen. Zum Schluss mit Schnittlauch verfeinern.

ZUTATEN FÜR DAS KÜRBIS-ESPUMA:

(wenn ein iSi Gourmet Whip vorhanden ist, ansonsten ist Kürbis-Püree auch sehr lecker)

300 g Hokkaido Kürbis (mehlig)
Olivenöl
Salz, Pfeffer und 1 Zehe Knoblauch
100 ml Milch
50 g Crème Fraîche
25 g Butter
1 g Salz
1 g Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Den Kürbis schälen und in Würfel schneiden. Im Ofen bei 140 Grad mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Knoblauch weich garen. Danach mit der heißen Milch, Crème fraîche und der Butter verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken und noch heiß in ein 500 ml iSi Gerät füllen. 1 iSi Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln.

GUTEN APPETIT!

