

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Juli 2025 ▪  
Leibgericht mit Alexander Kumptner



**Uwe Mayer**

**Gebratene Maultaschen mit Ei, Frühlingszwiebeln und Tomaten und Feldsalat mit Honig-Senf-Vinaigrette**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

2 Eier  
2 EL Öl  
100 g doppelgriffiges Mehl  
100 g Weizenmehl, Type 405  
50 g Weizenmehl, zum Ausrollen  
1 TL Salz

Das Weizenmehl und doppelgriffiges Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Salz vermengen. Eier und Öl dazugeben. Teig mit einer Küchenmaschine verkneten und anschließend von Hand auf der Arbeitsfläche geschmeidig kneten und eine Kugel formen. Teigkugel in eine Folie einwickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

**Für die Maultaschen:**

100 g Fleischbrät  
100 g gemischtes Hackfleisch  
60 g durchwachsener Räucherspeck  
200 g Spinat  
2 Frühlingszwiebeln  
3 Schalotten  
2 Brötchen, vom Vortag  
2 Eier  
150 ml Milch  
3 L Rinderfond  
1 Bund glatte Petersilie  
2 Zweige Thymian  
1 EL Majoran  
1 TL Salz  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen großen Topf mit Rinderfond aufsetzen. Brötchen grob schneiden und in Milch einlegen. Schalotten abziehen. Speck, Schalotten, Frühlingszwiebel und Petersilie in einem Multizerkleinerer hacken. Ggf. etwas Milch für die Konsistenz hinzugeben. Spinat waschen, blanchieren und mit in den Multizerkleinerer geben. Wenn das Hackfleisch zu grob ist, zum Schluss noch dazu geben und ein paar Umdrehungen mit zerkleinern.

Fleisch und die Masse aus dem Zerkleinerer in eine Schüssel geben. Eingelegte Brötchen gut mit der Hand ausdrücken und dazu geben. Thymian und je nach Bedarf ein oder zwei Eier dazugeben. Mit der Hand alles gut vermengen.

Teig dünn länglich in 2 ca. 15x30 cm große Stücke auf mehliger Arbeitsfläche ausrollen, mehrmals wenden. Füllung dünn auf dem Teig verteilen, an einer Breitseite 1 cm Platz lassen.

Über die Längsseite zu einer Rolle rollen und den überlappenden Rand mit Wasser einstreichen. Mit einem Kochlöffelstil die Rolle in 5 Abschnitte teilen und mit einem Teigschneider trennen. Kanten evtl. nochmal mit Wasser verkleben. Maultaschen in den kochenden Fleischfond geben, kurz aufkochen lassen und dann den Herd auf kleinste Stufe stellen oder ganz ausschalten. Anschließend 10 Minuten ziehen lassen.

**Für die Fertigstellung:**

12 Datteltomaten  
2 Frühlingszwiebeln  
2 Schalotten  
200 g Butterschmalz  
3 Eier  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen.

Maultaschen aus der Brühe nehmen und kurz abtropfen lassen, in Stücke (Scheiben) schneiden, in die Pfanne geben und jeweils 2-3 Minuten von beiden Seiten anbraten. Schalotten abziehen. Schalotten und Frühlingszwiebeln klein schneiden und dazugeben. Tomaten halbieren und mit in die Pfanne geben. Eier verquirlen und über den Maultaschen zerschlagen. Mehrmals wenden, bis die Maultaschen Röstaromen aufweisen und das Ei gestockt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Salat:**

500 g Feldsalat  
5 EL Himbeeressig, alternativ  
Apfelessig  
1 EL Tomatenmark  
2 EL Senf  
2 EL Honig  
150 ml Rapsöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat gut waschen und auf einem Teller anrichten.

Für die Vinaigrette alle restlichen Zutaten in kleiner Schüssel vermengen,  
evtl. mit 1-3 EL Wasser verdünnen. Vinaigrette über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.