



Maultaschen mit Kabeljau-Spinat-Füllung

Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für sechs Portionen):

Kabeljau-Spinat-Füllung

400 g Kabeljaufilet
700 g frischer Spinat
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
60 g Semmelbrösel (oder Paniermehl)
2 Eier
50 g geriebener Parmesan
1 EL frischer Dill, fein gehackt
40 ml Sahne
Abrieb von 1 Zitrone
1 EL Öl
3/4 TL Salz
1/4 TL schwarzer Pfeffer
1 Prise Muskatnuss

Maultaschen

500 g Nudelteig (fertig, aus dem Kühlregal)
1 Eigelb
Salzwasser zum Kochen

Zwiebelschmelze

300 g Zwiebeln
80 g Butter
1/2 TL Salz
1/4 TL schwarzer Pfeffer

Sowie

2 EL Sahne
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
Arbeitsmehl



Zubereitung (circa 70 Minuten):

Für die Füllung die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch reiben. In einer Pfanne mit Öl anschwitzen und den Spinat hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Wenn der Spinat komplett zusammengefallen ist, in ein Sieb geben und ausdrücken. Circa ein Viertel des gegarten Spinats beiseitestellen.

Den restlichen Spinat fein hacken und in einer Schüssel mit Semmelbröseln, Dill, Zitronenabrieb, Eiern und Parmesan vermengen. Die Hälfte des Kabeljaufilets in feine Würfel schneiden und dazu geben. Die andere Hälfte grob hacken, salzen und zu einer feinen Masse pürieren. Nach und nach Sahne hinzugeben und vermischen. Die Masse zur Spinatmischung geben und alles miteinander vermengen.

Den Nudelteig ausrollen und die Kabeljau-Spinat-Füllung darauf verteilen. Dabei an allen Seiten circa zwei bis drei Zentimeter Rand frei lassen. Den Rand mit Eigelb bestreichen. Dann den Teig entlang der langen Seite aufrollen und in einzelne Maultaschen unterteilen. Dafür in gleichmäßigen Abständen fest mit dem Stiel eines Kochlöffels eindrücken und anschließend mit einem Pasta-Rad oder Küchenmesser zerschneiden. Die Schnittkanten mit einer Gabel zum Verschließen fest eindrücken. Die Maultaschen leicht mit Mehl bestreuen und bis zur weiteren Verarbeitung kaltstellen.

Die Maultaschen portionsweise in gesalzenem Wasser circa sechs bis acht Minuten kochen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Dann noch etwa zwei Minuten im Wasser ziehen lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warmstellen.

Für die Zwiebelschmelze die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Butter in einer großen Pfanne bei niedriger Temperatur circa 25 bis 30 Minuten schmoren, dabei immer wieder rühren. Sie sollten allmählich goldbraun werden – nicht zu schnell, sonst verbrennen sie. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den beiseitegestellten Spinat mit zwei Esslöffeln Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mit dem Pürierstab zu Rahmspinat verarbeiten. Die Konsistenz eventuell mit etwas Kochwasser der Maultaschen steuern. Die gekochten Maultaschen darauf anrichten und die Zwiebelschmelze darüber verteilen.

Nährwerte pro Portion:

650 kcal – 23 g Fett – 31 g Eiweiß – 77 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist pescetarisch.