

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. November 2024** ▪  
Tagesmotto „Frisch statt fertig“ mit Nelson Müller



**Svetozar Savić**

**Maultaschen in der Brühe mit geschmolzenen Zwiebeln,  
Karottengrün-Pesto und karamellisierten Karotten**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

1 Ei  
75 g Hartweizengrieß  
75 g Mehl

Den Hartweizengrieß, Mehl und Ei vermischen, zu einem glatten Teig kneten und ruhen lassen.

**Für die Füllung:**

150 g gemischtes Hackfleisch  
75 g gewürfelten Speck  
100 g frischer Spinat  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei  
1 TL frischer Majoran  
½ TL frischer Thymian  
1 EL glatte Petersilie  
½ TL frischer Rosmarin  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne anbraten. Knoblauch und Spinat hinzufügen und dünsten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Die Masse abkühlen lassen. Kräuter hacken. Kräuter, Hackfleisch, Ei und Gewürze hinzufügen und gut vermengen. Füllung mit einem Pürierstab glatt mixen, um eine gleichmäßige Konsistenz zu erreichen.

**Für die Maultaschen:**

1 Ei  
Mehl, für die Arbeitsfläche

Teig dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Füllung in kleinen Portionen auf die untere Hälfte des Teigs geben. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und die obere Teighälfte über die Füllung klappen. Teig in Rechtecke schneiden und die Maultaschenränder mit einer Gabel andrücken. Maultaschen in heißem Wasser 3-4 Minuten ziehen lassen und dann in die heiße Brühe, siehe unten, geben.

**Für die Brühe:**

50 g getrocknete Steinpilze  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1-2 Scheiben Ingwer  
200 ml Rinderfond  
Trockener Wermut, zum Ablöschen  
4 Zweige Thymian  
1 frisches Lorbeerblatt  
1 Sternanis  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Schalotten mit Schale grob schneiden. Knoblauch mit Schale halbieren. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anbraten. Thymian, Sternanis, Lorbeerblatt und Ingwer dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Wermut ablöschen, die eingeweichten Steinpilze samt Einweichwasser und Rinderfond hinzufügen und etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. Durch ein Passiertuch oder ein feines Sieb gießen und nach Belieben salzen.

**Für die Karotten:**

4 kleine Karotten mit Grün

1 EL Butter

1-2 EL Honig

1 EL Olivenöl

1 Sternanis

½ Vanilleschote

Piment d'Espelette, zum Abschmecken

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen. Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Karotten dazugeben und etwa 5–7 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Honig dazugeben, sodass die Karotten gleichmäßig mit der Butter-Honig-Mischung überzogen sind. Sternanis und Vanilleschote dazugeben. Hitze reduzieren und die Karotten weiterkochen, bis sie weich sind und der Honig leicht karamellisiert ist. Dies dauert etwa 5-10 Minuten.

Gelegentlich umrühren, damit die Karotten nicht anbrennen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

**Für das Pesto:**

Karottengrün von ½ Bund Karotten

1 Knoblauchzehe

½ Zitrone, Saft

30 g Walnüsse

30 g Parmesan

70 ml Olivenöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karottengrün gut waschen und grob hacken. Parmesan grob reiben. Knoblauch abziehen. Karottengrün, Nüsse, Parmesan und Knoblauch in eine Küchenmaschine geben.

Während des Mixens langsam das Olivenöl hinzufügen, bis das Pesto eine glatte Konsistenz erreicht. Wenn es zu dick ist, etwas mehr Olivenöl hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Für die Zwiebeln:**

2 Zwiebeln

Butter, zum Anbraten

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne Zwiebelringe mit Butter braten und auf die Maultaschen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.