



Oliver Giemsa

Schwäbische Maultaschen mit Tomaten-Ketchup, Petersilien-Mayonnaise und Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

35 ml Milch

15 g Butter

250 g Weizenmehl, Type 550

1 Prise Salz

Die Milch, Butter, 100 ml Wasser und etwas Salz in einem Topf erhitzen, dann vom Herd nehmen. Die Hälfte des Mehls hinzugeben und schnell zu einem festen Teig verrühren. Den Teig dann mit dem restlichen Mehl mit den Händen oder mithilfe eines Küchengerätes zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig idealerweise 30 Minuten ruhen lassen und dann mit einer Nudelmaschine zu einer dünnen Nudelplatte rollen. Auf einer bemehlten Oberfläche platzieren.

Für die Füllung:

150 g Kalbsbrät

150 g Rinderhackfleisch

1 dünne Scheibe Schweinebauchspeck

150 g frischer Baby-Spinat

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 altbackenes Brötchen

1 Ei

100 ml Milch

1 Liter Rinderfond

1 EL mittelscharfen Senf

40 g Stangensellerieblätter

5 Zweige glatte Petersilie

2 Zweige frischer Majoran

Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen

Pimentpulver, zum Würzen

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brötchen grob schneiden und in Milch einlegen bis es sich vollgesogen hat, dann ausdrücken. Spinat kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, ausdrücken und mit Kräutern und dem Ei in einem Multizerkleinerer (nicht komplett) fein häckseln.

Speck und die Zwiebeln würfeln, in einer Pfanne kurz anbraten bis die Zwiebeln glasig sind, Knoblauch durch die Presse drücken und kurz mitbraten. Alles mit den restlichen Zutaten gut mit der Hand verkneten bis eine etwas gleichmäßige Masse entsteht.

Die Masse auf dem Nudelteig verteilen, einfalten und mit dem Griff eines Holzlöffels die Maultaschen formen. Die fertigen Maultaschen mit dem Messer zerteilen und in einem großen Topf in leicht kochendem Rinderfond (oder gesalzenem Wasser) 9-12 Minuten garen bis die Maultaschen oben schwimmen und etwas Falten geschlagen haben.

Für die Petersilien-Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft

1 Ei

1 TL mittelscharfer Senf

150 ml Rapsöl

5 Zweige glatte Petersilie

1 TL Zucker

Salz, aus der Mühle

Ei trennen, Eigelb auffangen, Eiklar anderweitig verwenden. Eigelb, Senf, Salz und Zucker mischen. Unter ständigem Rühren das Rapsöl langsam hinzugeben bis sich eine Emulsion bildet. Den Saft der Zitrone und die gehackte Petersilie hineinrühren.

Für den Tomaten-Ketchup:

3 Stangen Stangensellerie

100 g Tomatenmark

1 EL Apfelessig

1 EL Sojasauce

2 EL Ahornsirup

1 TL rosenscharfes Paprikapulver

Tomatenmark mit Paprikapulver und Stangensellerie kurz in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit 80 ml Wasser ablöschen, restliche Zutaten hinzugeben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Sellerie vor dem Servieren entfernen.

1 Prise Pimentpulver
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Röstzwiebeln: Fritteuse auf 160 Grad vorheizen. Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden oder hobeln, mehlieren und ca. 4 Minuten goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

1 kleine Zwiebel
1 EL Mehl
Pflanzenöl, zum Frittieren

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.