

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Juli 2026** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

3 Eier
 300 g Semola
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Salz

Aus den Eiern, Semola und Salz einen galligen, geschmeidigen Nudelteig herstellen. Je nach Konsistenz Öl oder etwas Wasser einarbeiten. Teig in einen Vakuumbutel geben, vakuumieren und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Füllung:

200 g Rinderhackfleisch
 200 g Lammhackfleisch
 1 Salsiccia, je nach Geschmack mit
 oder ohne Fenchel
 200 g Spinat
 1 Schalotte
 1 altbackenes Brötchen
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brötchen in Wasser einweichen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Öl anschwitzen. Spinat putzen, gründlich waschen, trockenschleudern und zu den Schalotten in die Pfanne geben. Kurz zusammenfallen lassen, anschließend etwas abkühlen lassen und gegebenenfalls hacken.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Salsicciabrät aus dem Darm lösen und zum Hackfleisch geben. Brötchen aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken. Brötchen und Spinat zum Hackfleisch geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen, dann die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Fertigstellung:

1 Ei
 1 L Kalbsfond
 Semola, zum Arbeiten
 Salz, aus der Mühle

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und leicht salzen. Den Kalbsfond in einem weiteren Topf erwärmen.

Den Teig aus der Folie nehmen und mit der Hand einmal vorkneten. Die Arbeitsfläche mit Semola bestreuen, damit der Teig nicht festklebt. Mithilfe einer Nudelmaschine lange Teigbahnen herstellen und diese auf der Arbeitsfläche auslegen. Das Ei verquirlen und die Teigbahn damit einstreichen. Anschließend die Füllung der Länge nach auf das untere Drittel der Teigbahn aufspritzen. Teigbahn zweimal umschlagen und gut verschließen. Maultaschen mithilfe des Stiels eines Holzlöffels in der gewünschten Größe portionieren und in einzelne Maultaschen schneiden. Die Maultaschen in heißem Wasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Anschließend die Maultaschen mit Kalbsfond in tiefen Tellern anrichten.

Für die Zwiebeln:

1 Gemüsezwiebel
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. In Öl langsam und gleichmäßig braten, bis sie weich werden. Mit Zucker und Salz würzen.

Für die Garnitur:

1 Beet Gartenkresse
1 essbare Blüte, z.B. Veilchen oder
Kornblume

Blütenblätter abzupfen. Kresse und Blütenblätter als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.