

KOCHEN FÜR DAS WOCHENENDE

Lamm-Maultaschen mit Kräuter-Zwiebelschmelze

Rezept für 4 Personen von Daniel-Hagen Wolf vom „Landgasthof Hagen“ in Gras-
Ellenbach im Odenwald.

Zutaten Maultaschen-Teig

- 300 g doppelgriffiges Mehl
- 6 Eier
- 40 g Butter
- 30 ml Wasser
- Rosmarinzweig, fein gehackt

Doppelgriffiges Mehl

Griffiges und doppelgriffiges Mehl ist gröber gemahlen, besonders quellfähig und ergibt lockere, elastische und kochfeste Teige.

Zubereitung Maultaschen Teig:

Die Eier mit dem Wasser mixen und in die Schüssel mit dem Mehl geben. Die Butter mit Salz und Rosmarin erwärmen und in die Mehlschüssel sieben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig danach eine Stunde ruhen lassen. Danach mit der Nudelmaschine zu Nudelplatten verarbeiten.

Zutaten Füllung:

- 400 g Lammhackfleisch
- 3 Schalotten in Würfel geschnitten
- 1 eingeweichtes Brötchen
- 400 g Blattspinat blanchiert
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Thymian, fein geschnitten
- 1 EL Rosmarin, fein geschnitten
- Parmesan

Zubereitung Füllung:

Das Lammhackfleisch mit dem blanchierten und fein gehackten Spinat, den gedünsteten Schalotten, dem eingeweichten Brötchen und dem Ei gut vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit dem kleingeschnittenen Rosmarin und Thymian verfeinern.

Der geriebenen Parmesan unterkneten, er bindet Flüssigkeit und gibt der Masse den letzten Schliff.

Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und auf die eine Hälfte der Nudelplatte Tupfen dressieren. Mit einem Pinsel die Zwischenräume mit einer Mischung aus einem Eiweiß und einem Schluck Wasser einpinseln. Den Nudelteig einschlagen und mit einem Holzlöffel Maultaschen portionieren.

Die Maultaschen ins kochende Wasser geben, einmal aufkochen lassen und vom Herd stellen. Weitere zehn Minuten in dem Wasser ziehen lassen.

Die Schalotten in Butter glasig dünsten. Mit Salz, Thymian und Rosmarin verfeinern und zusammen mit den Maultaschen auf dem Teller anrichten.