

Gebratene Maultaschen mit Lachsfüllung

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Dazu ein Spiegel aus zartgrünem Brokkolischaum und schon verwandelt sich deftige Hausmannskost in Haute cuisine.

- 1 -

Für den Teig Mehl und Salz auf der Arbeitsfläche aufhäufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Wasser und Eier in die Mulde geben und verquirlen. Nach und nach Mehl einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

- 2 -

Für die Füllung Lachsfilet und Räucherlachs in feine Würfel schneiden. Dill fein hacken. Eiweiß und Eigelb trennen.

- 3 -

Fisch, Eigelb und Dill verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen und halbieren. Auf einer der Teigplatten gleich große Portionen der Füllung verteilen. Dazwischen ausreichend Platz lassen.

- 5 -

Zwischenräume mit Eiweiß dünn bestreichen. Mit anderer Teigplatte bedecken und Ränder gut andrücken. Mit einem scharfen Messer in Teigtaschen teilen. Maultaschen in köchelndem Salzwasser 8-10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle entnehmen und beiseitestellen.

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig

250 g Mehl
3 Eier
4 Esslöffel Wasser
1 Prise(n) Salz

Für die Füllung

200 g Lachsfilet
100 g Räucherlachs
1/2 Bund Dill
1 Ei
Salz, Pfeffer

Für die Sauce

300 g Brokkoli
30 g Butter (plus etwas mehr zum Anbraten)
50 ml Sahne
Salz, Pfeffer
1 Teelöffel Mehl

Besonderes Zubehör

Pürierstab

Die schwäbische Ravioli ist klassisch mit Fleisch gefüllt, kann aber auch mit würziger Lachsfüllung begeistern.

Gebratene Maultaschen mit Lachsfüllung

- 6 -

Für die Sauce Brokkoli in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten garen. Brokkoli abgießen, abkühlen lassen und fein würfeln.

- 7 -

Butter erhitzen. Mehl einrühren. Sahne nach und nach angießen, dabei stetigiterrühren. Brokkoli hinzufügen und Sauce pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 8 -

Butter in einer Pfanne erhitzen. Maultaschen 3-4 Minuten goldbraun anbraten. Mit Sauce auf Tellern anrichten.