

Lachsmaultaschen ((1))

Es stimmt natürlich – über die schwäbische Maultasche geht fast nichts! Und bitte auch klassisch in der Füllung bleiben – bei all ihren kleinen Variationen. Doch ich komme nicht umhin, doch einen „kleinen Ausflug“ mit der Maultasche zu machen – mit einer Lachsfüllung schmeckt es doch auch sehr lecker.

Für ca. 30 Stück (je nach Größe)

Ca. 30 Minuten Zubereitung

Ca. 10 Minuten Garzeit

400g Lachsfilet ohne Haut

250ml Sahne

Abrieb von ½ Biozitronen

4cl Noilly Prat

Salz, Pfeffer

1 Msp. Vanillemark

½ TL Puderzucker

500g Maultschenteig

1 Ei

1 Bund Dill

½ Zitrone

1. Lachsfilet in 2cm große Stücke schneiden und ca. 30 Minuten in den Tiefkühler stellen.
2. Lachsstücke in einem Mixer geben und gemeinsam mit allen anderen Zutaten, schnell zu einer homogenen und gleichmäßigen Masse verarbeiten.
3. Den Nudelteig ausrollen und mit Hilfe eines Spritzbeutels auf dem unteren 1/3, die Füllung in einem Stück aufspritzen. Dieses 1/3 nach oben auf das zweite 1/3 des Nudelteigs klappen und etwas andrücken. Das überstehende, obere 1/3 mit dem leicht angeschlagenen Ei bestreichen, und nach unten umklappen. Andrücken.
4. Mit Hilfe eines Küchenlöffels die gewünschte Größe der Maultasche abdrücken und mit einem Messer in der Mitte der „Abdruckstelle“ abschneiden.
5. Die Maultasche in das kochende Salzwasser mit dem Dill und der Zitrone geben, den Herd auf die Hälfte zurückschalten und ca. 8 – 10 Minuten ziehen lassen.

ILZHÖFERs Tip: Auf einem warmen Teller angerichtet, gemeinsam mit einem Alb-Safranschaum – eine gelungene Erweiterung des Maultaschen-Kosmos...