

Maultaschen mit Kartoffelsalat

Zutaten für 6 Portionen

Kartoffelsalat:

600g vorw. Festkochende Kartoffeln, 1 ½ Zwiebeln, 190 ml klare Brühe, Senf, 1 ½ EL Apfelessig, 4 ½ EL Sonnenblumenöl, Curry, Schnittlauch

Nudelteig:

300g Mehl, 3 Eier (Größe M), 1-2 EL Olivenöl, Salz

Füllung:

225g TK Blattspinat, 1 ½ Zwiebeln, 75g durchw. Speck, 1 ½ EL Öl, 225g gemischtes Hackfleisch, 2 Eier (Größe M), 2-3 EL Semmelbrösel, Salz, Pfeffer

Außerdem:

3 Zwiebeln, 6 EL Butter

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und in Salzwasser 20-25 min kochen. Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebel pellen und fein würfeln. Brühe aufkochen, Zwiebeln zufügen. Senf, Essig und Öl unter die Brühe rühren und mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Kartoffeln gießen und durchziehen lassen.
2. Für den Teig Mehl mit Eiern, Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 30 min ruhen lassen.
3. Spinat auftauen. Zwiebeln pellen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Öl erhitzen, Zwiebeln und Speck darin anbraten. Hackfleisch zugeben und kurz mit anbraten. Aus der Pfanne in eine Schüssel geben Etwas abkühlen lassen. Spinat auf ein Sieb geben und abtropfen lassen, mit einem Kochlöffel gut ausdrücken. Spinat, Eier und Semmelbrösel unter die Hackmasse mengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Nudelteig in zwei Portionen teilen und getrennt auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen. Im Abstand von ca. 10 cm mit einem Esslöffel Häufchen der Füllung verteilen. Die Teigzwischenräume mit Wasser bepinseln. Zweite Teigplatte darauflegen und zwischen der Füllung andrücken. Rechtecke ausschneiden und nochmals die Teigränder zusammendrücken. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und die Maultaschen darin 5 Min. ziehen lassen.
5. Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden. Butter erhitzen und die Zwiebeln darin braun braten. Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Kartoffelsalat nochmals abschmecken und den Schnittlauch untermischen. Maultaschen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf Teller geben. Die Zwiebeln darüber verteilen und zusammen mit dem Kartoffelsalat anrichten.

Mousse au Chocolat

Zutaten für 6 Portionen

450g Sahne, 1 ½ EL Kakaopulver, 225g Zartbitterschokolade, 3 Eier, 3 Eigelb, 60g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote

Zubereitung:

1. Sahne zusammen mit dem Kakopulver steif schlagen, dann kühl stellen. Die Schokolade zerkleinern, im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen und beiseitestellen.
2. Die Eier trennen. Alle Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät 6-8 min cremig aufschlagen. Unter Rühren die Schokolade dazu laufenlassen. Die Schüssel auf ein eiskaltes Wasserbad setzt und die Creme so lange weiterrühren bis sie kalt ist.
3. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, Eischnee und Schokosahne vorsichtig unter die Creme heben und diese min. 2 Std. kaltstellen. Zum Servieren mit zwei Löffeln Nocken abstechen und nach Belieben mit frischen Beeren oder einer Fruchtsauce garnieren.