

Sören Anders
Wildmaultaschen mit Kartoffelsalat

Freitag, 14. Dezember 2018
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Heimatküche, Feine Küche

Zutaten:

Für den Maultaschenteig

300 g Mehl
3 Eier
1 TL Salz
etwas Mehl zum Bearbeiten

Für den Kartoffelsalat

600 g festkochende Kartoffeln
etwas Salz
2 Schalotten
200 ml Geflügelfond (z. B. aus dem Glas)
3 EL weißer Balsamicoessig
2 TL Senf
etwas Pfeffer
5 EL Rapsöl

Für die Rehfüllung

120 ml Sahne
1 Laugenstange vom Vortag
80 g durchwachsener Speck
100 g Schalotten
1 EL Butter
300 g Baby-Blattspinat
1 Bund Petersilie
375 g Hackfleisch aus der Rehschulter (beim Wildhändler vorbestellen)
2 Eier
1 TL Bio-Zitronenschale
1 EL Berbere (afrikanische Gewürzmischung)
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
etwas Muskatnuss
1 Bund Schnittlauch
1 l Wildfond (z. B. aus dem Glas)

Für den Feldsalat

150 g Feldsalat
½ Bund Radieschen
1 EL Haselnüsse
1 EL Walnüsse
1 Schalotte
1 TL Butter
2 EL Himbeeressig

1 EL	Sojasauce
1 TL	Senf
1 TL	Honig
1	weich gekochte Kartoffel
5 EL	Walnussöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Für den Maultaschenteig Mehl, Eier, bei Bedarf 1– 2 EL Wasser und Salz zu einem geschmeidig glatten Nudelteig kneten.
2. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
3. Für den Kartoffelsalat Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbrüsten. In kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
4. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen.
5. Den Geflügelfond aufkochen. Schalotten schälen, in sehr feine Würfel schneiden. Essig, Senf und Schalottenwürfel in den kochenden Fond rühren.
6. Kartoffeln in dünnen Scheiben direkt in den Fond schneiden. Durchrühren und 1 Stunde durchziehen lassen.
7. Inzwischen für die Rehfüllung Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Die Laugenstange kleinschneiden und unter die Sahne rühren. Den Topf vom Herd ziehen.
8. Speck in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, Schalottenwürfel und Speck darin andünsten. Dann zu der Sahnemischung geben.
9. Spinat putzen, waschen und gut trocken schleudern. Reichlich Salzwasser aufkochen. Den Spinat darin kurz blanchieren. In eisgekühltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen, sehr gut ausdrücken und fein hacken.
10. Petersilie abspülen, trocken schütteln abzupfen und fein hacken.
11. Rehhack, Eier, Petersilie, Zitronenschale und Berbere in eine Rührschüssel geben.
12. Spinat und eingeweichte Laugenstange mit Schalotten und Speck zugeben. Alles zu einem glatten Hackteig verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
13. Den vorbereiteten Nudelteig in 2 Portionen teilen. Jeweils auf leicht bemehlter Arbeitsplatte etwa 2 mm dünn zu einem Quadrat ausrollen.
14. Die Füllung gleichmäßig auf einer Teigplatte verstreichen, dabei rundherum einen Rand frei lassen. Die zweite Teigplatte auflegen, rundherum andrücken.
15. Mit einem Kochlöffelstiel in gleichmäßigen Abständen drei Längs- und vier Querrillen in den Teig drücken. Dann mit einem scharfen Messer 12 gleich große Maultaschen ausschneiden, dabei die Ränder gut andrücken.
16. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und längs halbieren. In eisgekühltes Wasser legen – sie kringeln sich zu Löckchen.
17. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Maultaschen darin 10 -15 Minuten sacht köchelnd garen.
18. Für den Salat den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden.
19. Die Nüsse in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten, aus der Pfanne nehmen und grob hacken.

20. Für das Dressing die Schalotten schälen, fein schneiden und in der Butter goldgelb andünsten.

20. Mit Essig, Sojasauce, Senf und Honig in einer Salatschüssel verrühren. Die Kartoffel mit einer Gabel fein zerdrücken und unter das Dressing rühren. Zum Schluss das Öl untermixen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

21. Den Feldsalat in kleine Schälchen verteilen, mit Radieschen und Nüssen bestreuen und das Dressing darüber träufeln.

22. Wildfond aufkochen, in 4 tiefe, vorgewärmte Teller verteilen. Die Maultaschen abtropfen lassen, in den Fond einlegen. Mit vorbereitetem Schnittlauch garnieren.

23. Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und vorsichtig das Öl unterheben.

24. Kartoffelsalat, Rehmaultaschen und Feldsalat servieren.

Pro Portion: 1100 kcal / 4610 kJ

90 g Kohlenhydrate; 49 g Eiweiß; 60 g Fett