



AISCHGRÜNDER KARPFFEN G.G.A.

Maultaschen



ZUTATEN FÜR DIE FARCE:

250 g Filet vom Aischgründer Karpfen
g.g.A, ohne Haut
50 ml Sahne
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
1 Eiweiß
1 Scheibe Toastbrot, ohne Rinde und
klein gewürfelt
80 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

FÜR DEN NUDELTEIG:

350 g Hartweizengrieß
150 g Weizenmehl Type 550
4 Eier
2 Eigelb
1 EL Balsamico bianco
Salz

UNSER TIPP:

Gemüsebrühe eignet sich sehr gut, um die Maultaschen zu garen. Äußerst schmackhaft ist außerdem eine Karpfenbrühe.

Übriger Nudelteig kann eingefroren und für etwa 3 Monate aufbewahrt werden. Auch die Maultaschen lassen sich gut einfrieren.

Die angegebene Zutatenmenge ist als Mindestmenge für dieses Rezept zu betrachten. Bei einer geringeren Menge lässt sich der Teig nicht so gut anmischen. Gut abgedeckt hält der Teig auch im Kühlschrank für max. 3 Tage.

ZUBEREITUNG:

Das Karpfenfilet klein würfeln und mit 50 ml Sahne und den übrigen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Für 10 Minuten in den Froster stellen. Anschließend in der Moulinette / im Thermomix sehr fein pürieren und dabei nach und nach die restliche Sahne unterarbeiten. Mit den Gewürzen abschmecken, dann in einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank ruhen lassen.

Alle Zutaten für den Nudelteig in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie einwickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig mit der Pastamaschine stufenweise immer dünner bis zur dünnsten Stufe ausrollen. Anschließend die Farce auf dem ausgerollten Nudelteig verteilen, dabei am oberen Rand ca. 2 cm frei lassen und diesen Rand mit Wasser bepinseln. Die Teigbahn von unten nach oben einrollen (das geht am besten, wenn man den Teig vor dem Füllen auf ein Geschirrtuch legt). Die Rolle schräg in gleichmäßige Maultaschen schneiden.

Zum Garen in heiße Brühe einlegen und ca. 8 Minuten gar ziehen lassen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck