



## Kochen

Timo Böckle

Dienstag, 06.12.2017

### Teigtäschle vom Winterspargel mit Räucherkäse

Für 4 Personen

#### Zutaten

##### Für den Teig

200 g Mehl  
2 EL Milch  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 Ei (Größe M)  
2 Eigelb (Größe M)

##### Für die Füllung

300 g Schwarzwurzeln (geputzt & gewaschen)  
0,5 Zwiebel  
4 EL Rapsöl  
300 ml Gemüfefond  
Salz  
Pfeffer  
1 Prise Muskatblüte (Mazis)  
200 g bunte Karotten  
2 Eier (Größe M)  
2 Scheiben Weißbrot ohne Rinde  
4 EL Butter

##### Für die Räucherkäse-Sahne-Soße

2 Knoblauchzehen  
100 g Räucherkäse (z.B. geräucherter Gouda)  
1 EL Butter  
100 ml Weißwein  
300 g Sahne

##### Sonstiges:

1 kleiner Bund Schnittlauch

#### Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Milch, Öl und Ei gut verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Die Schwarzwurzeln putzen, abbrausen und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin ohne Farbe andünsten. Schwarzwurzeln zu den Zwiebeln geben. Mit ca. 100 ml Gemüfefond ablöschen. Schwarzwurzel darin ca. 5-7 Minuten dünsten bis diese zerfallen. Eventuell während dieses Vorganges immer wieder etwas Gemüfefond hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte würzen und abkühlen lassen.
4. Die bunten Karotten putzen, schälen und in sehr feine Würfel schneiden. In leicht gesalzenem Wasser ca. 1 Minute blanchieren. Abgießen, kalt abbrausen, abtropfen lassen und trocken tupfen.
5. Eier trennen. Weißbrot und Eigelbe in einen Küchenmixer geben, die gedünsteten Schwarzwurzeln zufügen, alles kurz mixen bis eine feste, geschmeidige Masse entsteht. Die Karottenwürfel vorsichtig unter die Masse heben.
6. Den Teig mit einer Nudelrolle ca. 2-3 mm dünn ausrollen und in zwei Portionen teilen. Eiweiß verquirlen und den Teig damit bestreichen.

7. Jeweils 1 EL Füllung mit etwas Abstand auf eine Teigplatte geben. Die zweite Teigplatte darauf legen. Beide Platten fest drücken. Mit einem Ausstecher oder einem Teigrädchen die Teigtäschle ausschneiden.
8. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Herunterschalten. Die Teig darin ca. 5 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Maultaschen herausnehmen und abtropfen lassen.
9. Für die Räucherkäse-Soße den Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Mit Wein ablöschen und ca. 2 Minuten einköcheln lassen.
10. Sahne zugeben und weitere ca. 3-5 Minuten einköcheln lassen.
11. Inzwischen den Käse sehr fein reiben und unter die leicht köchelnde Sahne rühren, bis eine geschmeidige Soße entsteht. (eventuell mithilfe eines Stabmixers geschmeidig mixen).
12. Butter schmelzen lassen. Die Teigtaschen darin kurz schwenken. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.
13. Die Hälfte der Schnittlauch-Röllchen unter die Soße rühren. Maultaschen mit Soße und übrigem Schnittlauch anrichten und servieren.

Dazu passt knackiger Feld- und Radicchiosalat mit Essig-Öl-Dressing und Granatapfel.