

Kochen

Ludwig Heer

Mittwoch, 27.12.2023

Maultaschen mit pochiertem Ei, Mangold und Feldsalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Feldsalat

100 g Feldsalat (möglichst klein)
1 Biozitrone
1 Apfel, z. B. Elstar
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
1 EL Walnussessig oder Balsamessig, hell
50 ml Kürbiskernöl oder anderes Pflanzenöl
50 g Brot oder Brötchen vom Vortag
2 EL Butter
100 g Kerne, z. B. Kürbis- oder Walnuskerne, Haselnüsse
80 g Blauschimmelkäse, z. B. Gorgonzola
40 g Sahne
20 ml Weißwein oder alkoholfreier Wein

Für die Maultaschen

200 g Rotkohl, gegart
400 g Reste vom Weihnachtsessen, z. B. Entenkeule, Schnitzel, Knödel, Wiener Würstchen, Kartoffelsalat
2 Eier, Größe S
1 Pck Nudelteig, ca. 500 g, Kühlregal
2 Liter Wasser, ca.
etwas Salz

Für die Röstzwiebeln

1 Zwiebel, klein
50 g Butter, ca.

Für die pochierten Eier

4 Eier, Größe M
1 Liter Wasser
etwas Salz
50 ml Essig

Für den Mangold

4 Stiele Mangold, rot
50 g Butter, ca.
etwas Salz
etwas Pfeffer

Außerdem

Semmelbrösel
etwas Mehl, für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. **Den Feldsalat** putzen, verlesen, abbrausen und trockenschütteln. Apfel und Zitrone heiß abbrausen und trockenreiben.
2. Apfel vierteln, entkernen und in feine Scheiben hobeln. Von der Zitrone ca. 1 TL Schale abreiben. Zitrone halbieren, den Saft auspressen.
3. Apfelscheiben mit ca. einem Drittel Zitronensaft beträufeln. Übrigen Zitronensaft mit Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Kürbiskernöl verrühren.
4. Brot in kleine Würfel schneiden. Butter erhitzen. Brotwürfel darin ca. 2-3 Minuten goldbraun rösten.
Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Kerne in der Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten und abkühlen lassen.
6. Käse grob zerbröckeln. Mit Sahne und Wein in einem Topf verrühren und schmelzen lassen und abschmecken.
7. **Für die Maultaschenfüllung** Fleisch von der Entenkeule lösen. Schnitzel, Würstchen und Knödel in sehr feine Würfel schneiden.
8. Die Reste mit dem Rotkohl/Blaukraut mischen. 1 Ei und evtl. 1-2 EL Semmelbrösel untermischen.
9. **Den Nudelteig** auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. 1 Ei verquirlen und den Nudelteig damit bestreichen.
10. Die Füllung auf der Teigplatte verteilen. Die Teigränder evtl. erneut mit dem verquirlten Ei bestreichen.
11. Den Teig aufrollen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels in Maultaschen unterteilen, mit einem Messer schneiden
12. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Maultaschen vorsichtig ins Wasser gleiten lassen und etwas 5-10 Minuten garen (je nach Größe der Maultaschen).
13. **Für die Röstzwiebeln** Zwiebel abziehen und in feine Scheiben hobeln.
14. Mehl auf einem tiefen Teller verteilen. Zwiebeln darin wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen.
15. In einer Pfanne Butter erhitzen und leicht bräunen. Zwiebeln darin goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen
16. **Für die Eier** etwa Wasser mit Salz und Essig aufkochen. Eier einzeln aufschlagen und in Tassen geben. Die Eier dann einzeln ins Wasser geben. Topf vom Herd ziehen und etwa 3-4 Minuten ziehen lassen.
17. **Maultaschen** aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.
18. **Mangold** putzen, abbrausen und trockenschütteln. Mangoldstiele in Rauten schneiden. Die Blätter fein schneiden.
19. Butter erhitzen und leicht bräunen (Nussbutter) Mangoldstiele darin ca. 1-2 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen
Blätter zugeben und ebenfalls andünsten. Maultaschen zugeben und etwa 2 Minuten mitrösten.
20. **Für den Salat** Feldsalat mit dem Kürbiskernöl-Dressing mischen. Käse-Sahne-Mix auf Tellern verteilen.
Äpfel direkt darauf geben. Zum Schluss Feldsalat, Brotwürfel und Kerne darauf anrichten.
21. Maultaschen mit dem Mangold auf Tellern verteilen. Mit dem pochierten Ei, Röstzwiebeln und der übrigen braunen Butter anrichten. Mit den Maultaschen servieren und genießen.