

Gebratene Steinpilz-Maultaschen mit Waldpilzen und Waldziest - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

Füllung:

1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
200 g Steinpilze
200 g kalte Putenbrust
200 g Crème fraîche, kalt
1 Ei
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

4 Schalotten

Nudelteig:

250 g Hartweizenmehl
5 Eigelb
50 ml Wasser
1 TL Olivenöl

300 g Waldpilze (Herbsttrompeten, Pfifferlinge, Steinpilze)
Waldziestblätter

5 g Olivenöl
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Waldziestöl:

1 Bund Waldziest
25 ml Mineralwasser
1 TL Meersalz
50 ml Olivenöl

4 TL Waldpilzpulver

Gebratene Steinpilz-Maultaschen mit Waldpilzen und Waldziest - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zubereitung:

Für die Füllung die sauberen und geschnittenen Steinpilze mit dem Knoblauch in Olivenöl dünsten. Im Gefrierfach abkühlen lassen. Danach mit der kalten Putenbrust pürieren und mit den weiteren Zutaten zusammen mixen.

Für den Nudelteig alle Zutaten etwa 10 Minuten langsam zu einem glatten Teig kneten.

Für die Maultaschen den Teig dünn ausrollen. Auf ein mehliertes Küchenbrett legen und in 2 Bahnen à 10 cm breit schneiden. Mit dem Spritzbeutel in gleichmäßigem Abstand die Füllung in Portionen zu 30 g verteilen. Mit einem Pinsel den Randbereich leicht anfeuchten. Mit der zweiten Nudelplatte bedecken und die Ränder sorgfältig mit den Fingern fest drücken. Eine dreieckige Form mit einem Zentimeter Rand schneiden.

In kochendem Salzwasser 3 Minuten garen. In kaltem Wasser abkühlen und abtropfen lassen.

Vor dem Servieren die Schalotten der Länge nach schneiden und im Olivenöl rösten. Würzen. Über die Maultaschen verteilen.

Die Waldpilze in Streifen schneiden und kurz in etwas Olivenöl getrennt anbraten. Abkühlen lassen. Den fein geschnittenen Waldziest unter die Pilze heben und abschmecken.

Für das Waldziestöl den gezupften Waldziest mit dem Mineralwasser, Meersalz und dem Olivenöl pürieren. Sieben.

Zum Anrichten die 3 Pilzsorten getrennt auf dem Teller verteilen. 2 Maultaschen mit Schalotten pro Person darüber legen. Mit Waldziestöl und Waldpilzpulver garnieren.