

Hier und heute

Gebratene Maultaschen mit Wildbret, Waldpilzen und Kräuterschaum

Unser Koch Fabian Timmer serviert gebratene Maultaschen mit Wildbretfüllung und Waldpilzen auf würzig-luftigem Kräuterschaum.

Das Rezept

von Fabian Timmer für circa vier Portionen

Zutaten für die Maultaschen

- 1 Rolle fertiger Nudelteig (aus dem Kühlregal)

Zutaten für die Füllung

- 300 g Wildbret (Reh, Wildschwein oder Hirsch), fein gewolft
- 150 g Waldpilze (Pfifferlinge, Steinpilze oder Champignons), fein gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Brötchen (vom Vortag), in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt
- 1 Ei
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL gehackter Thymian
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss zum Abschmecken

Zutaten Waldpilz-Beilage

- 200 g Waldpilze, grob geschnitten
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zutaten Kräuterschaum

- 150 ml Sahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Bund gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel)
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung Maultaschen

Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Öl glasig anschwitzen. Die fein gewürfelten Waldpilze hinzugeben und anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Abkühlen lassen und mit dem Wildbret, dem eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, Ei, Petersilie und Thymian vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den fertigen Nudelteig in ca. 20 x 20 cm große Platten schneiden. Jede Teigplatte mit der Füllung bestreichen, aufrollen und in ca. 6 cm breite Stücke schneiden.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Maultaschenrollen hineingeben und ca. zehn Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

Anschließend in einer Pfanne etwas Butter zerlassen und die gekochten Maultaschen von allen Seiten goldbraun anbraten.

Waldpilz-Beilage

Die Waldpilze mit Schalotten und Knoblauch bei mittlerer Hitze in der Butter anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Kräuterschaum

Die Sahne mit der Brühe und Butter aufkochen. Die Kräuter fein hacken und in die heiße Mischung geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Dann die Mischung mit einem Stabmixer aufschäumen.

Anrichten

Die gebratenen Maultaschen zusammen mit den Waldpilzen auf einem Teller anrichten. Den Kräuterschaum großzügig über die Maultaschen geben und servieren.