



1. Spinat, Hechtfleisch, Sahne, Crème fraîche und die übrigen Zutaten für die Füllung im Mixer pürieren.



2. Die Spinatblätter gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verteilen.



3. Mit einem Spritzbeutel einen breiten Streifen Füllung auf den Spinat spritzen.



4. Von der großen Teigtasche mit einem Teigrädchen kleine Stücke abtrennen.

HECHTMAULTASCHEN

Für 4 Personen

TEIG

200 g Weizenmehl

1 TL Salz

7 Eigelb

Mehl zum Ausrollen

1 Eigelb zum Bestreichen

FÜLLUNG

200 g Blattspinat

400 g frisches Hechtfleisch

200 g Sahne

200 g Crème fraîche

4 Eiweiß

10 g Sardellenpaste

Salz

Pfeffer aus der Mühle

GEMÜSESUD

1 Möhre

1 Stange Porree

1 Stück Sellerie

100 g Crème fraîche

5 cl Weißwein

¼ l Fischfond (aus dem Glas)

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Knoblauchzehe

1 Zweig Thymian

1 Lorbeerblatt

Saft von ½ Zitrone

100 g Butter

100 g gehackte Petersilie

□ Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Salz vermischen. Die Eigelbe nacheinander zu dem Mehl geben und die Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

□ Für die Füllung den Spinat waschen und tropfnass für Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Die Hälfte des Spinats, das Hechtfleisch und die übrigen Zutaten für die Füllung in einem Mixer zu einer glatten Farce verarbeiten und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

□ Den Teig für die Maultaschen auf einem bemehlten Brett zu einem 16 cm breiten Streifen ausrollen. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und die restlichen, glattgestrichenen Spinatblätter darauf verteilen.

□ Die Hechtfarce in einen Spritzbeutel füllen und einen breiten Streifen auf die obere Hälfte der Teigplatte spritzen. Die untere Hälfte darüberschlagen, so daß eine

große Teigtasche entsteht. Die große Teigtasche mit einem Teigrädchen in Vierecke teilen und die Ränder noch einmal fest andrücken. Mit einem Tuch bedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

□ Für den Sud die Gemüse waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Crème fraîche, Wein und Fischfond mit den Gemüsestreifen in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen abschmecken. 10 Minuten kochen lassen.

□ Die Maultaschen in den Gemüsesud geben und 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Maultaschen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf 4 vorgewärmte Suppenteller legen.

□ Den Gemüsesud zur Hälfte einkochen lassen. Unter Rühren mit einem Schneebeesen die Butter in kleinen Flöckchen hinzufügen. Dann die Sauce über die Maultaschen gießen und mit der Petersilie bestreuen. Die Maultaschen sofort servieren.

Pro Portion: 1060 kcal