

Pilz-Maultaschen mit Röstzwiebeln im Kartoffel-Sud

Für zwei Personen

Für den Nudelteig: 3 Eier, M 150 g Semola
150 g Mehl, 405 1 TL Salz

Für die Füllung:

200 g gemischte Pilze 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
1 altbackenes Brötchen 1 Ei, M 30 g Butter
50 ml Milch 2 EL Semmelbrösel 1 EL Steinpilzpulver
Muskatnuss Salz, Pfeffer Eiskwürfel

Für die Fertigstellung: 1 Ei, M Salz

Für den Kartoffelsud: 130 g mehlig. Kartoffeln 1 kleine Zwiebel
1 Zitrone, Saft 50 g Butter 300 ml Fleischfond
Piment d'Espelette Salz, Pfeffer

Für die Zwiebeln:

1 rote Zwiebel 1 EL Mehl 1 TL Paprikapulver

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch $\frac{1}{2}$ Beet grüne Kresse

Für den Nudelteig: Das Mehl, Semola, Salz und Eier in der Küchenmaschine zu einem festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen.

Für die Füllung: Brötchen würfeln und in lauwarmen Milch 10 Minuten einweichen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pilze mit einem Tuch oder Pinsel säubern und grob würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Schalotten und Knoblauch zufügen und alles 3-5 Minuten braten. Dann die Masse in einer Schale auf Eiskwürfeln etwas abkühlen lassen. Danach mit dem eingeweichten Brötchen, Milch, Ei, Steinpilzpulver und Semmelbröseln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Weiter abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung: Ei trennen, Eigelb auffangen und dieses verquirlen. Nudelteig dünn ausrollen. Je 1 EL Füllung auf der Teigplatte im Abstand von 4 cm verteilen. Die Ränder mit dem Eigelb bestreichen und die beiden langen Seiten über die Füllung klappen. Den Teig zwischen den Füllungen mit einem Holzstiel gut andrücken und die Maultaschen trennen. In kochendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Kartoffelsud: Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Zwiebel abziehen und grob würfeln. 25 g Butter erhitzen, Kartoffel- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit Fond auffüllen und die Kartoffeln 15 Minuten sehr weichkochen. Dann mit dem Fond durch ein feines Sieb drücken und in den Topf zurückgeben. Einmal aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Zitronensaft und 25 g kalte Butterwürfel unterrühren.

Für die Zwiebeln: Zwiebel abziehen, in Ringe hobeln und mit Mehl und Paprikapulver mischen. Im heißen Fett ausbacken.

Nach dem Anrichten mit Schnittlauch und Kresse und Röstzwiebeln dekorieren.

Für die Garnitur: Gericht mit Schnittlauch und Kresse garnieren.

Johannes Hamackers am 13. Oktober 2025