

Mangold-Maultaschen mit Zitronen-Schaum

Für 2 Personen

Für die Maultaschen:

300 g Pastinake	400 ml Gemüsebrühe	1/8 l Sahne
2 Eigelb	1 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	1 Brötchen (vom Vortag)	1 Zwiebel
1 EL Butter	4 EL Parmesan, frisch gerieben	1/2 Bund Thymian
8 Mangoldblätter		

Für den Zitronenschaum:

1 Zitrone, unbehandelt	4 EL Gemüsebrühe	1 EL Weißwein
2 Eigelb	Pfeffer, Salz	1 EL Olivenöl

Pastinake schälen, würfeln und in Gemüsebrühe weich kochen. Aus der Brühe nehmen und diese mit Sahne aufkochen und reduzieren. Pastinake und Brühe im Cutter mixen, Eigelb, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben. Das Brötchen zu Brösel reiben und die Masse damit andicken. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen und Zwiebel darin angebraten. Parmesan und abgezupfte Thymianblätter dazugeben. Etwas abkühlen lassen und mit der Masse vermischen. Mangold in Salzwasser blanchieren, abschütten und gut abtrocknen. Jeweils einen Esslöffel von der Füllung in ein Mangoldblatt einschlagen. Die Päckchen nebeneinander in eine gebutterte Pfanne setzen. Langsam bei geschlossenem Deckel jeweils drei Minuten von jeder Seite braten. Für die Soße Zitrone abspülen, trockenreiben und etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Zitronenschale, Gemüsebrühe, Weißwein und Eigelb in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Mit Pfeffer, Salz würzen und Olivenöl und etwas Zitronensaft abschmecken. Mangoldmaultaschen mit dem Zitronenschaum anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 09. April 2009