▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. Februar 2024 ▪
ChampionsWeek ▪ "Mein Herrgottsbscheißerle" mit Alexander Kumptner

Dennis Kunze

Gebratene Maultaschen mit Spinat-Schweinebrät-Füllung, Rahmwirsing, krossem Speck und geschmelzten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Maultaschen:
1 Ei
70 g Mehl, Type 00
30 g Nudelgrieß
1 EL Olivenöl
1 TL Salz

Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb, Mehl, Nudelgrieß, Olivenöl und Salz miteinander vermengen und Teig von Hand kneten, ggf. etwas Wasser hinzugeben. In Klarsichtfolie im Kühlschrank 10 Minuten ruhen lassen, dann dünn ausrollen.

Für die Füllung:
100 Schweinebrät
150 g Blattspinat
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
Butter, zum Braten
80 g Paniermehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
2 EL Crushed Ice

Spinat waschen und trockenschleudern. Zwiebel und Knoblauch abziehen, hacken und in Butter glasig braten. Spinat und Brät mit Crushed Ice in den Multizerkleinerer geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Paniermehl, Zwiebel, Knoblauch und Ei hinzugeben und alles nicht zu fein mixen. Final abschmecken und anschließend in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Fertigstellung:
500 ml Gemüsefond
1 Ei
Butter, zum Braten

Füllung portionsweise auf den Teig geben, Teigränder mit Eigelb bestreichen und die Maultaschen entsprechend wickeln. Anschließend in Gemüsefond ca. 8 Minuten ziehen lassen. Maultaschen abschrecken und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.

Für den Rahmwirsing:

½ Kopf Wirsing
100 g Speck am Stück
1 Zwiebel
50 g Butter
100 ml Sahne
100 ml Milch
150 ml Gemüsefond
50 g Blattpetersilie
10 g Stärke
50 ml Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wirsing waschen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit ca. 50 ml Fond und 150 ml Wasser bissfest garen. Der Fond muss mild sein und darf nur einen ganz leichten Geschmack abgeben.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einem Topf in Butter glasig dünsten. Sahne und Milch dazu geben und erhitzen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und gekochten Wirsing hinzugeben. Restlichen Gemüsefond hinzugeben und etwas einkochen lassen. Ggf. etwas Stärke mit Milch glattrühren und zum Binden verwenden.

Speck würfeln, in einer Pfanne auslassen und über den Rahmwirsing geben, er sollte kross sein und dem Wirsing einen gewissen „Crunch“ geben. Petersilie mit dem Olivenöl fein mixen und etwas davon auf den Rahmwirsing geben.

Für die geschmelzten Zwiebeln:

1 Zwiebel
50 g Butter
1 TL Salz

Zwiebel abziehen und in dünne Streifen schneiden. In etwas gesalzener Butter bei mittlerer Hitze glasig andünsten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.