

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #34

mit Florian Spindler, Weinrestaurant Spindler. Forst & Weingut H. Spindler

Lammaultaschen mit Kürbis-Ingwergemüse an einer Gremolata

Rezept: für 4 Pers.

Zutaten für die Maultaschen:

180g	Weizenmehl
20g	Gries
2	Eier
1 EL	Oliveneröl
250g	Lammhackfleisch
250g	Rinderhackfleisch
1	Zwiebel
1	Ei
50 mL	Sahne
1 EL	Senf
1 Zehe	Knoblauch, frische Petersilie, Frühlingslauch, etwas Thymian



2 Scheiben	Toastbrot
Etwas	Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

Zutaten für das Kürbis-Ingwer-Gemüse:

1	Hokkaido Kürbis
100g	Ingwer
25g	Zucker
Etwas Sprudel, Salz, Pfeffer, schwarzer Sesam	

Zutaten für die Gremolata:

1	Zitrone
2	Knoblauchzehen
½ Bund	Blattpetersilie
	Oliveneröl
Salz, Pfeffer	

Zuerst aus Mehl, Gries, Ei und dem Olivenöl einen Teig kneten und diesen in Frischhaltefolie einwickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank stellen.

Dann wird die Füllung aus dem Hackfleisch, und den übrigen Zutaten gemischt. Dazu wird das Toastbrot in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit den gehackten Kräutern und den übrigen Zutaten zu einem homogenen Teig vermischt und mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt.

Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz wird der Nudelteig zu einer dünnen Bahn ausgerollt. Anschließend wird die Hackfleischfüllung als Strang auf den Teig aufgetragen und eingerollt. Mit einem flachen Gegenstand (z.B. Wetzstahl) wird die Füllung in einzelne Maultaschen abgeteilt und mit einem Messer an den eingedrückten Stellen abgeteilt. Die Maultaschen werden dann in kochendem Wasser mit etwas Salz gekocht.

Der Kürbis wird währenddessen in kleine Würfel geschnitten und der Ingwer mit einem Messer geschabt oder einer Inwerreibe zerkleinert. Das ganze wird zusammen mit den übrigen Zutaten in einer Pfanne angeschwenkt und auf kleiner Flamme warmgehalten.

Die Zutaten für die Gremolata werden in einer Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab zerkleinert und so lange Öl zugegeben bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Alles zusammen anrichten – fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht

Florian Spindler

