

Atterseer Maultasche

Reinanken-Füllung| Liebstöckel Mayonnaise

oder wie Kilian dazu sagt „Atterseer Maultäascher“

Bild: Unsplash



Nudeln

300 g Mehl

2-3 Eier

Zubereitung:

Aus Mehl eine Mulde formen

Eier in die Mitte des Mehls geben

Zutaten vermengen und zu einem festen Teig verkneten

2 Stunden in Frischhaltefolie ruhen lassen

Nach Ruhephase, Teig mit Mehl bestäuben und erneut durchkneten (Mit der Teigwalze, Stufe für Stufe, zur gewünschten Stärke)

Attersee Reinanken Füllung

300 g Reinanken Filet

40 g Petersilie

1 Stk Eiweiß

Zitronenzeste, Salz, Pfeffer weiß, Cayenne

Rezept aus „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung:

Reinanken entgräten und von der Haut lösen

Die Petersilie waschen und die Blätter von den Stängeln zupfen

Die Attersee Reinanke und die Petersilie zuerst in kleine Streifen schneiden und dann zusammen mit einem Wiege-Messer oder einem großen Küchenmesser zu einer homogenen Masse hacken. Nun schmecken wir das Ganze noch mit Salz, Pfeffer, Zitronenzeste und einer ganz kleinen Prise Cayennepfeffer ab.

Zum Schluss geben wir noch ein Eiweiß hinzu, um die passende Struktur der Masse zu erhalten. Gerne kann man das Eiweiß auch leicht anschlagen, um eine fluffigere Masse zu bekommen.

Die fertigen Teigbahnen auf eine bestäubte Arbeitsfläche legen. Die homogene Fischmasse ca. 1-2cm dick aufstreichen und einen fingerbreiten Abstand am Ende der Teigbahn lassen, welchen wir vor dem Zusammenklappen noch mit Wasser bestreichen.

Die Teigbahn wird jetzt zweimal gefaltet, zunächst zu 30% und dann noch einmal, bevor sie schließlich mit dem bestrichenen Ende verschlossen wird.

Anschließend verwenden wir eine Teigkarte, um die Fischmasse in die gewünschte Größe zu teilen. Danach kann sie mit einem Messer oder Teigschneider weiter zerteilt werden.

Die fertigen Maultäschn in kochendes Wasser geben und warten bis sie oben an der Wasseroberfläche schwimmen. Nachdem sie ca. 2 Minuten an der Oberfläche geschwommen sind, sind der Nudelteig und die enthaltene Füllung durchgegart und somit fertig. Danach geben wir die Täschn noch in eine Pfanne mit Butter und braten sie goldbraun an.

Liebstöckel Mayonnaise

2 Stk Eigelb

30-60 ml Liebstöckel Öl

1 Messerspitze Senf

Zubereitung:

Für das große Finale toppen wir die Maultaschen noch mit einer Liebstöckel Mayonnaise.

Für die Mayonnaise vermengen wir das Eigelb mit dem Senf, geben nach und nach den grünen Liebstöckel hinzu und rühren bis sich das Öl mit dem Ei gut verbunden ist.

Guten Appetit!

Wünscht Kilian & Michaela Prem und das gesamte A-Team

Rezept aus „Guten Morgen Österreich“