

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2025** ▪
Leibgericht mit Zora Klipp



Björn Klose

Traditionelle Maultaschen mit Sauce hollandaise und Röstzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

3 Eier
 100 g Hartweizengrieß
 100 g Mehl, Type 00 + Mehl, zum Bestäuben
 15 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Ein Eigelb, zwei Volleier, Mehl, Hartweizengrieß, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten. Dann zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einschlagen. Kurz ruhen lassen und anschließend mit einer mit Mehl bestäubten Nudelmaschine ausrollen.

Für die Füllung:

100 g Schweinehackfleisch
 100 g Bratwurstbrät
 150 g Blattspinat
 ¼ Zwiebel
 ½ altbackenes Brötchen
 1 Ei
 100 ml Milch
 ½ Bund frische Petersilie
 ½ Bund frischer Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Blattspinat in kochendem Salzwasser für 3 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken, damit der Spinat nicht weiter gart. Blattspinat im Anschluss feinhacken. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Brötchen klein schneiden und in Milch einweichen, sodass die ganze Milch einzieht. Schnittlauch und Petersilie ebenfalls klein hacken. Etwas vom Schnittlauch für die Garnitur zur Seite legen. Blattspinat, Zwiebel, Hackfleisch, Bratwurstbrät, eingeweichte Brötchen, Eier, Schnittlauch und Petersilie in einer Schüssel vermengen. Die Masse mit weißem Pfeffer und Salz würzen.

Für die Fertigstellung:

2 L Rinderfond
 50 g Butter, zum Anbraten

Teig ausrollen und in 15 cm große Quadrate schneiden. Einen Esslöffel der Füllung in die Mitte des Quadrats geben und den Nudelteig um die Füllung wickeln. Die beiden Enden mit der Gabel zusammendrücken. Rinderfond zum Kochen bringen und Maultasche darin für 10 Minuten garen. Im Anschluss die Maultaschen in einer heißen Pfanne mit Butter auf jeder Seite für rund 2 Minuten goldbraun braten.

Für die Sauce hollandaise:

1 Zitrone, Saft
 250 g Butter
 2 Eier
 1 Schuss Weißwein
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Eier trennen und nur das Eigelb auffangen. Eigelb mit Salz und Pfeffer in eine Metallschüssel geben. Eine Metallschüssel, mit gleichgroßem Umfang, über den Topf geben und die Masse über dem kochenden Wasser aufschlagen, bis sie sich verdoppelt. Zitrone pressen und 1 EL des Saftes zur Masse und einen Schuss Weißwein hinzugeben. Flüssige Butter unter Rühren langsam dazugeben, damit eine cremige Bindung entsteht.

Für die Röstzwiebeln:

½ Zwiebel
 1 EL Mehl
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In Mehl wenden und in einer Pfanne mit reichlich Öl goldbraun rösten. Gemeinsam mit etwas Schnittlauch über das fertige Gericht geben und auf Tellern servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.