

Lachsmaultäschchen auf Paprikaschaum mit bunten Gemüsewürfelchen

Zutaten für Maultäschchen:

250 gr. Nudelteig (aus Zeitgründen fertig vom Bäcker)
300 gr. Lachsfilet ohne Haut u. Gräten (leicht angefroren)
300 gr. Sahne
Salz und Pfeffer
etwas frisch gepressten Zitronensaft

Zutaten für den Paprikaschaum:

20 gr. Butter
1 roten Paprika
1-2 Schalotten
1 Glas Fischfond (400 ml)
100 ml. Sahne
Mondamin Fix Soßenbinder für helle Soßen

Zutaten für bunte Gemüsewürfelchen:

20 gr. Butter zum Andünsten
je ½ rote, u. gelbe Paprikaschote, 1 kleine Zucchini
1 kl. Stange Lauch
2 kl. Karotten
Salz u. Pfeffer

Zubereitung :

Aus Lachs, Sahne, Salz, Pfeffer u. Zitronensaft im Mixer eine Farce herstellen.
Nudelteig mit Eiweiß bestreichen. Kleine Häufchen von der Lachsfarce auf den
Nudelteig geben und mit dem Rädchen in 6 x 6 cm große Quadrate schneiden.
Diagonal zusammenlegen, die Kanten gut zudrücken.

Im Salzwasser für ca. 12-15 min. ziehen lassen.

(Bei selbsthergestelltem Nudelteig verkürzt sich die Garzeit)

Butter mit den Schalotten andünsten, rote Paprikawürfelchen hinzufügen, mit
Fischfond aufgießen und reduzieren lassen. Sahne hinzufügen, dann im Mixer
pürieren. Kurz aufkochen und mit wenig Soßenbinder binden.

Aus dem Gemüse werden kleine Würfelchen geschnitten und in Butter angedünstet
(bissfest) anschließend mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Anrichten:

Man nimmt von dem Paprikaschaum eine Schöpfkelle voll und gibt einen Spiegel auf
einen Teller. Dann werden drei Lachsmaultäschchen sternförmig auf den Teller
verteilt und gibt darüber etwas von dem bunten Gemüse.