



Rehmaultäschle auf Rotweinschalotten und Sellerienocken, dazu mariniertes Friseesalat

von Gerhard Wahl, Landgasthof Heldenberg, Lauterstein

Füllung:

300 g Rehfleisch aus der Keule, gewolft

150 g Schweinefilet, gewolft

2 Scheiben Toastbrot

300 ml Sahne

und

sowie

mit

im Mixer zu einer Farce verarbeiten

Anschließend werden

25 g gehackte Pistazien

1 Bd. gehackte Petersilie

100 g Schinkenwürfel

Salz und Pfeffer

und

untergehoben und mit

abgeschmeckt.

Nudelteig

aus dem Kühlschrank nehmen und ausbreiten.

Mit der fertigen Rehmasse gleichmäßig

bestreichen. An der oberen Kante der Teiges

ca. 2 cm frei lassen und mit Ei bestreichen.

Nun den Nudelteig aufrollen und die Seiten gut

andrücken. Mit einem scharfen Messer gleich-

mäßige „Maultäschle“ schneiden und im

Salzwasser kurz unter dem Siedepunkt etwa

15 Minuten garen.





Rotweinschalotten:

250 g Schalotten
20 g Butter
300 ml kräftigem Rotwein
100 ml Portwein
2 Thyminanzweige

Salz und Pfeffer
1 Tl. Honig

schälen, vierteln und in
anschwitzen. Dann mit
sowie

zugeben und bei schwacher Hitze
einkochen lassen, bis die Zwiebeln gar sind
und der Fond etwa auf ein Drittel
einreduziert ist. Nun mit
und
abschmecken.

Sellerienocken:

1 Sellerieknolle (ca. 500 g)

200 ml Sahne

Salz und Pfeffer

schälen und in mittelgroße Würfel schneiden.
Diese in
auf kleiner Hitze weich kochen. Anschließend
mit dem Stabmixer pürieren und mit
abschmecken.
Jetzt die Nocken mit einem Eßlöffel abstechen.

Friseesalat:

1 Kopf Friseesalat
2 Eßl. Olivenöl
2 Eßl. Weisser Balsamicoessig
Salz, Pfeffer und Prise Zucker

zupfen und waschen. Auf einem
Küchencrep gut
abtropfen lassen.
Zwischenzeitlich in einer Schüssel eine
Marinade aus herstellen.

