

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2024** ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Lachs-Spinat-Maultaschen

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl
 2 Eier
 Salz, aus der Mühle

Das Mehl, die Eier und etwas Salz miteinander verkneten. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Maultaschen:

200 g Lachsfilet, ohne Haut
 150 g Spinat
 1 Zwiebel
 1 Zitrone, Abrieb
 1 Ei
 200 g Ricotta
 1 Zweig Dill
 1 Zweig Oregano
 Mehl, zum Ausrollen des Teiges
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Lachs in grobe Würfel schneiden und in einen Multizerkleinerer geben. Ei, Ricotta, Dillspitzen, Oregano, Zitronenabrieb, Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer dazugeben und gut mixen.

Zwiebel abziehen und fein schneiden. Spinat abrausen, trockenschleudern, feinschneiden und am Ende mit der Masse aus dem Mixer mischen.

Nudelteig mit Hilfe eines Nudelholzes auf einer bemehlten Arbeitsfläche länglich ausrollen. Mit der Füllung bestreichen, dabei die Ränder freilassen und mit Wasser bepinseln. Dann einklappen bzw. zu Maultaschen umschlagen. Mit einem Holzlöffel die einzelnen Maultaschen abtrennen und ca. 12 Minuten in siedendem, gesalzenem Wasser gar kochen.

Für die Butter:

2 Schalotten
 2 EL Butter
 Weißwein, zum Ablöschen
 Zucker, zum Karamellisieren
 Salz, aus der Mühle

Schalotten abziehen und grob schneiden. In einem kleinen Topf mit Butter anschwitzen und mit Zucker karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und etwas köcheln lassen.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb
 1 Zweig Dill

Zitronenschale abreiben und Dillspitzen abzupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist pazifischer **Lachs** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand Februar 2024):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (Oncorhynchus gorbuscha), Ketalachs (Oncorhynchus keta): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)