

Groß geworden in der elterlichen Strauße, begann unsere Rezeptgeberin Stefanie Weber eine Ausbildung zur Köchin im *Berghotel Baader* in Heiligenberg. Nach Stationen im *Bareiss* in Baiersbronn und der *Speisemeisterei* in Stuttgart kehrte sie 2004 nach Ettenheim zurück und krepelte die Weinstube in ein Restaurant mit bodenständiger, heimatverbundener Küche um.



HERZHAFTER HAUPTGANG: FORELLENFILET MIT G'SCHMELZTEN SPINAT- WALNUSS-MAULTÄSCHLE

- 4 fangfrische Forellen, filiiert und entgrätet
- Salz, Pfeffer
- Mehl zum Bestäuben

MAULTASCHEITEIG

- 150 g Weizenmehl
- 100 g Weichweizengrieß
- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 1 TL Olivenöl
- 1 EL Wasser
- Salz

1 Ei mit 1 EL Wasser verrührt – für die Eistreiche

MAULTASCHENFÜLLUNG

- 500 g frischer Blattspinat, gewaschen und ohne Stiele
- 1 mittelgroße Pellkartoffel, gekocht, geschält
- 2 EL Walnusskerne gehackt, geröstet
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskat etwas Öl

SCHMELZE

- 1 EL Butter
- 1 EL Weckmehl
- 1 EL Walnussplitter

Die Zutaten für den Maultaschenteig zügig verkneten. Den Teig einen Moment ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in etwas Öl in einer großen Pfanne glasig dünsten. Den Spinat zugeben und rühren, bis er zusammengefallen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, vom Herd nehmen (evtl. von der Flüssigkeit trennen). Die gekochte Kartoffel fein würfeln und mit dem verquirlten Ei unterrühren, die Nussplitter zugeben und abschmecken. In einen Spritzbeutel einfüllen.

Das Ei mit 1 EL Wasser für die Eistreiche verrühren. Den Teig in

lange Bahnen von ca. 8 Zentimeter Länge dünn ausrollen. Mit der Eistreiche bestreichen. Anschließend die Füllung in einer langen Bahn auf den Teig aufspritzen. Die Füllung im Teig einrollen und in der gewünschten Größe mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden. In siedendem Salzwasser 5 bis 10 Minuten garen.

In einer Pfanne die Schmelze herstellen, dazu einfach die Butter schmelzen und leicht bräunen. Weckmehl und Nüsse kurz zugeben und mit einer Prise Salz würzen. Die Maultaschen durch die Schmelze ziehen. Forellenfilets würzen, mit Mehl bestäuben und auf der Hautseite in Öl golden braten. Mit gerösteten Walnüssen und Kräutern anrichten.



Illustration: www.shutterstock.com/Monash