



Frühlingsrezept

Lamm-Bärlauch Maultaschen Spargelragout/Gegrillter Chicorée Kräutersalat

4 Personen Rezept

Für den Teig:

300g Mehl 405

100g Semola

4 Eier

1 El Olivenöl

Salz, Pfeffer Muskat

Bärlauch Pesto:

200g Bärlauch

20g Pinienkerne

50g Parmesan

3 El Olivenöl

Für die Füllung:

1 altbackenes Brötchen

100 lauwarme Milch

2 weiße Zwiebel

1 Knoblauchzehe

50g Getrocknete Tomaten

50g schwarze Oliven

50g Feta

50g Butter

500g Lamm gehacktes

1 Ei

1 Eigelb (zum bestreichen)

1 Prise Piment Espilette

Spargel-Ragout:

500g Badischer Spargel

50g Butter

25g Mehl

1 Zitrone

150 Milch

150 Spargelfond

Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Zubereitung:

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden sowie den Knoblauch, in etwas Öl farblos anbraten. Getrocknete Tomate und Olive fein hacken, die lauwarme Milch über das altbackene Brötchen geben und einweichen.

Das gehackte mit den gehackten Tomaten Oliven Feta Zwiebel Knoblauch zusammen mischen, das Brötchen ausdrücken und mit dem Ei unter die Masse geben.

Bärlauch waschen und danach trocknen, mit Pinienkernen, Parmesan, etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss fein mixen

Alle Zutaten für den Nudelteig zu einem glatten Teig kneten (Maschine)

Den Teig für 20 Minuten ruhen lassen, dann nochmal kneten und zu einem dünnen Teig ausrollen.

Die Lamm Masse gleichmäßig verteilen, das Bärlauch Pesto großzügig verstreichen.

Dann den Teig in ca. 4-5 cm großen Abständen umklappen, sodass eine Rolle entsteht.

In 7 cm Abständen nun abdrücken oder schneiden.

Bei köchelndem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen lassen, in Butter anbraten.

Den Spargel schälen und die Endstücke abschneiden, die Schalen und den Spargel in reichlich Salz-Zucker Wasser kochen, eine halbe Zitrone beim Kochen mit hineingeben.

Spargel nach ca. 8 Minuten in Eiswasser abkühlen, restliche Knoblauch Zwiebel nasse in einem Topf mit Butter weiter braten, mit Mehl bestauben und gut verrühren.

Mit Spargelfond und etwas Sahne ablöschen und auf gewünschte Konsistenz reduzieren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

Den Spargel in 4 cm große Stücke schneiden und zur Bechamel hinzugeben.

Das Spargelragout auf den Teller geben, die Lamm Maultaschen darauf. Den Chicorée nun in einer sehr heißen Pfanne kurz anbraten, mit Butter, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen und neben die Maultaschen setzen, das Bärlauch Pesto darüber geben.

Den Kräutersalat nun mit gutem Olivenöl und Meersalz abschmecken und dazu geben.

Wir wünschen guten Appetit!