

# Lachsmaultaschen

## Zutaten:

300 g Nudelteig (Pastamehl und Eier im Verhältnis 2:1)  
350 g Lachsfilet  
3 Zweige Dill  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Butter  
3 Scheiben Toastbrot  
1 Ei  
300 g Schlagsahne  
Salz,  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,  
Muskatnuss

## Für die Sauce:

50 g Zwiebel in kleinen Würfel  
20 g Butter  
100 ml Weißwein  
100 ml Fischfond  
150 ml Sahne  
50 g kalte Butter in Würfel  
Salz  
Pfeffer  
Zitrone

## Als Dekoration:

Dillzweige und rosa Pfeffer

## Zubereitung:

Lachs in kleine Würfel schneiden.  
Dill sehr fein hacken.  
Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten.  
Rinde vom Toast abschneiden und das Brot würfeln.  
Ei, Toastwürfel, Dill und Zwiebeln zum Lachs geben. Sahne dazu gießen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.  
Alles mit dem Schneidstab pürieren.  
Teig ausrollen und Farce längs darauf verteilen.  
Maultaschen daraus formen und auf einen gelochten, gefetteten Garbehälter geben und garen.

## **Einstellung:**

**Universalgaren 100 Grad 5 Minuten**

## **Für die Sauce:**

Die Zwiebel in der Butter andünsten.  
Weißwein dazugießen und fast vollständig einkochen lassen.  
Die Sahne und den Fischfond dazugießen und wiederum auf die Hälfte einkochen lassen.  
Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen.  
Kurz vor dem Servieren mit der kalten Butter mit dem Pürierstab aufschäumen und über die Maultaschen geben.  
Die Dillzweige und rosa Pfeffer darüber verteilen.