

Maultaschen von Jakobsmuscheln

(4 Portionen)

Zutaten:

- 8 Jakobsmuscheln
- 100 ml Fischfond
- 3 Eier
- 125 g Mehl
- 1 EL Öl
- 100 g Fisch, (entgräteter Zander)
- 100 ml Crème fraîche
- 8 Blatt Spinat
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Je 1 Ei, 1 Eigelb, Mehl, Öl und Salz zu einem festen Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen.

Den Zander würfeln, gut kühlen, würzen und mit ½ Eiweiß im Mixer pürieren. Die Hälfte der Crème fraîche zugeben, noch einmal durchmixen und kalt stellen.

Den Nudelteig dünn ausrollen und kleine Platten von 8 cm Durchmesser ausstechen.

Auf die Hälfte dieser Platten 1 TL von der Zanderfarce geben. Jeweils eine Jakobsmuschel in ein Blatt Spinat wickeln und auf die Fischfarce setzen. Darüber wieder etwas Fischfarce verteilen, die Teigränder mit Eigelb bestreichen, zusammenklappen und fest andrücken.

In siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen.