



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Steinpilz-Maultaschen mit Waldpilzen und Waldziest

### Füllung:

200 g Steinpilze, geputzt, zerkleinert

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 EL Olivenöl

200 g kalte gegarte Putenbrust

200 g Crème fraîche

1 Ei

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Nudelteig (siehe Grundrezepte)

Waldziestöl:

1 Handvoll Waldziestblätter, gezupft

3 EL Mineralwasser

1 TL Meersalz

50 ml Olivenöl

### Pilzgemüse:

300 g Waldpilze (Herbsttrompeten, Pfifferlinge, Steinpilze), geputzt, in Streifen geschnitten

Olivenöl

5 g Waldziestblätter, fein geschnitten

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

### Zum Fertigstellen:

4 Schalotten, längs in Streifen geschnitten

Olivenöl

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

4 TL Waldpilzpulver

- Für die Füllung die Steinpilze mit dem Knoblauch im Olivenöl dünsten. Im Gefrierfach kurz abkühlen lassen. Dann zusammen mit der kalten Putenbrust pürieren und mit den übrigen ebenfalls möglichst kalten Zutaten zusammen mixen.
- Den Nudelteig dünn ausrollen. Auf die bemehlte Arbeitsfläche legen und in 2 Bahnen von 10 Zentimeter Breite schneiden. Die Steinpilzfarce mit dem Spritzbeutel in walnussgroßen Portionen (ca. 30 Gramm) in gleichmäßigem Abstand auf die eine Teigbahn verteilen. Mit einem Pinsel den Teig rund um die Füllung leicht anfeuchten. Mit der zweiten Nudelteigplatte bedecken und rund um die Füllung sorgfältig festdrücken. Zu dreieckigen Maultaschen mit einem Zentimeter Rand um die Füllung ausschneiden.
- Die Maultaschen in kochendem Salzwasser 3 Minuten garen. Herausheben, in kaltem Wasser abkühlen und abtropfen lassen.
- Für das Waldziestöl alle Zutaten zusammen pürieren. Durch ein Sieb streichen. Die Waldpilze gemischt oder nach Sorten getrennt kurz in etwas Olivenöl anbraten. Abkühlen lassen. Den Waldziest darunterheben und abschmecken.
- Für die Maultaschen die Schalotten in Olivenöl braten und würzen. Die Maultaschen dazugeben und kurz wieder erwärmen. Die Waldpilze auf die Teller verteilen. Die Maultaschen mit den Schalotten darauf anrichten. Mit Waldziestöl und Waldpilzpulver garnieren.
- Tipp:  
Für das Waldpilzpulver getrocknete Pilze im Cutter pulverisieren. Verleiht Suppen, Saucen und Pilzgerichten ein intensives Pilzaroma.