

**Rezepte > Maultaschen > Rezept : Lachsmaultäschchen auf Paprikaschaum  
Lachsmaultäschchen auf Paprikaschaum mit bunten  
Gemüsewürfelchen**

**Zutaten für Maultaschen**

250 g Nudelteig  
(beim Bäcker fertig ausgerollt vorbestellt)

**Füllung für Maultaschen :**

300 gr. Lachsfilet ohne Haut u. Gräten  
(leicht angefroren)  
300 gr. Sahne  
Salz und Pfeffer  
etwas frisch gepressten Zitronensaft

**Zutaten für den Paprikaschaum:**

20 gr. Butter  
1 roten Paprika  
1-2 Schalotten  
1 Glas Fischfond ( 400 ml )  
100 ml. Sahne  
Mondamin Fix Soßenbinder für helle Soßen

**Zutaten für bunte Gemüsewürfelchen:**

20 gr. Butter zum Andünsten  
je ½ rote, u. gelbe Paprikaschote,  
1 kleine Zucchini  
1 kl. Stange Lauch  
2 kl. Karotten  
Salz u. Pfeffer

**Zubereitung:**

Aus Lachs, Sahne, Salz, Pfeffer u. Zitronensaft im Mixer eine Farce herstellen.

Nudelteig mit Eiweiß bestreichen. Kleine Häufchen von der Lachsfarce auf den Nudelteig geben und mit dem Rädchen in 6 x 6 cm große Quadrate schneiden. Diagonal zusammenlegen, die Kanten gut zudrücken.

Im Salzwasser für ca. 12-15 min. ziehen lassen.  
(Bei selbsthergestelltem Nudelteig verkürzt sich die Garzeit)

Butter mit den Schalotten andünsten, rote Paprikawürfeln hinzufügen, mit Fischfond aufgießen und reduzieren lassen. Sahne hinzufügen, dann im Mixer pürieren. Kurz aufkochen und mit wenig Soßenbinder binden.

Aus dem Gemüse werden kleine Würfelchen geschnitten und in Butter angedünstet (bissfest) anschließend mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

**Anrichten:**

Man nimmt von dem Paprikaschaum eine Schöpfkelle voll und gibt einen Spiegel auf einen Teller. Dann werden drei Lachsmaultäschchen sternförmig auf den Teller verteilt und gibt darüber etwas von dem bunten Gemüse.

