

# Scallops mit Maultaschen an Buttersauce

## Zutaten:

Für 4 Personen:

- 8        Jacobsmuscheln
- 2    Essl. Öl
- Salz
- Pfeffer

## == GEMÜSEMAULTASCHEN==

- 200    Gramm Möhren
- 1        Zwiebel
- 1        Bund Petersilie, glatte
- 1        Bund Zitronenmelisse
- 1/2     Bund Thymian
- 20     Gramm Butterschmalz
- 150    Gramm
- Doppelrahmfrischkäse
- 1        Eigelb
- Salz
- Pfeffer

## == BUTTERSAUCE =====

- 3        Eigelb
- 3        Essl. Weißwein
- 150    Gramm Butter
- 1        Spritzer Zitronensaft
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 1        Essl. Estragon, gerebelt



## Zubereitung:

### Muscheln:

Jacobsmuscheln in ca. 1cm Stücke schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Muschelstücke reingeben und dünsten, bis sie leicht glasig sind. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

### Gemüsemaultaschen:

Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung die Möhren und Zwiebeln schälen, waschen und fein würfeln. Die Kräuter waschen und hacken. Das Butterschmalz erhitzen und das Gemüse darin 5 Minuten dünsten. In eine Schüssel geben. Frischkäse, Eigelb, Salz, Pfeffer und Kräuter unterrühren und abkühlen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen und 16 Kreise von 12 cm ausstechen. Die abgekühlte Füllung in die Mitte der Kreise geben. Den Teig halbkreisförmig übereinander klappen und den Rand mit einer Gabel festdrücken.

### Buttersauce:

Eigelb in einen Kessel oder Schüssel geben; Weißwein hinzufügen und das ganze über Wasserbad nicht zu heiß kurz mit dem Schneebesen anschlagen. Ausgelassene und auf Handwärme abgekühlte Butter tropfenweise durch ständiges Rühren unterschlagen. Dabei ist immer darauf zu achten, dass die Masse nicht zu stark erhitzt wird und die Eigelbe gerinnen. Ab und zu mit dem Finger die Temperatur etwas prüfen und bei Bedarf kurz vom Wasserbad nehmen. Die aufgeschlagene Sauce mit Salz, weißem Pfeffer, Zitronensaft und Estragon würzen ableiten.

eigene Kreation

14.02.2007 von

Günter Hornburg

**Die Kochrezeptesammlung von [www.dstumpf.de](http://www.dstumpf.de)**