

Lachs-Maultaschen mit Zitronenbutter



- **Küche:** Deutsch, Mediterran
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Unser GekonntGekocht Rezept für **Lachs-Maultaschen mit Zitronenbutter** kocht man bestimmt nicht nur ein Mal! Die cremige Füllung aus Butter, Sahne, Zwiebeln, Ei und Dill harmoniert hervorragend mit den Lachswürfeln.

Abgerundet wird das Ganze mit Zitronenaroma. Hierdurch erhält das Gericht eine wunderbare mediterrane Frische. Am Ende die leckeren Maultaschen in Butter mit etwas Zitronenabrieb schwenken - et voila, fertig sind die leckeren Lachsmaultaschen mit Zitronenbutter. Hobbyköche sowie Liebhaber der gehobenen Küche bereiten den Teig für die Maultaschen natürlich selbst vor. Dafür haben wir bei GekonntGekocht ein tolles Basis-Rezept für selbstgemachten Nudelteig.

Zutaten

- 200 g GekonntGekocht Nudelteig
- 350 g Lachsfilet, klein gewürfelt
- 300 g geschlagene Sahne
- 3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 ganzes Ei
- 1 Eiweiß zum Einstreichen
- 1 EL Butter
- 100 g Butter für die Zitronenbutter
- 3 Stiele Dill, gehackt
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Von den Lachswürfeln etwa 40 Stück an die Seite legen, die Zwiebeln in 1 EL Butter glasig schwitzen. Mit dem gehackten Dill und dem Ei zu den Brotwürfeln geben, Zitronensaft und etwas Abrieb zufügen, salzen, pfeffern und die Sahne zu gießen. Mit dem Schneidstab pürieren.

Schritt2

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig dünn ausrollen und ausstechen, die Ränder mit Eiweiß einstreichen. Jeweils 1 Tl Farce, darüber 1 Lachswürfel geben, überschlagen und andrücken. In kochendem Salzwasser ca. 1 - 2 min. blanchieren, abgießen.

Schritt3

In gesalzener, gepfeffert schäumenden Butter mit Zitronensaft und Abrieb, zuerst die übrigen Lachswürfelchen anbraten, die Maultaschen unter schwenken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und noch etwas frisch geriebenen Pfeffer darüber reiben.

Lachs-Maultaschen mit Zitronenbutter: Schwäbische Maultaschen

Schwäbische Maultaschen sind die bekannteste regionale Spezialität aus dem schönen Schwabenlände. Und köstlich-lecker sind sie obendrein! Die gefalteten Nudeltaschen gibt es in der Region meist mit deftiger Füllung. Die kann beispielsweise aus Fleisch, Zwiebeln und Spinat bestehen. Charakteristisch ist hier die Beimischung von eingeweichten Brötchen.

Liebevoll heißen die leckeren Maultaschen hierzulande auch mit einem Augenzwinkern „Herrgottsbscheißerle„. Bei GekonntGekocht finden Sie ein tolles Rezept für die schwäbischen Herrgottsbscheißerle mit Schweinemett und Rindfleisch. Fakt ist: Selbstgemachte Maultaschen schmecken nun einmal am besten und Hobbyköche können es auch bezeugen. Und nicht nur als Pasta. Die Maultaschen schmecken auch wunderbar als Suppeneinlage und im Kartoffelsalat.

Unsere leckeren GekonntGekocht Lachs-Maultaschen sind war kein schwäbischer Klassiker, können es aber durchaus mit dem Original aufnehmen.

Und damit jeder weiß, wieso die Schwaben ihre Maultaschen liebevoll „Herrgottsbscheißerle“ nennen: Hier lüften wir das Geheimnis. Nach Überlieferung der alten Legende wollten Zisterziensermönche eines Klosters vor Gott verbergen, dass sie in der Fastenzeit Fleisch essen. Die Lösung war schnell gefunden. Sie versteckten das Fleisch in den kleinen Maultaschen, sodass der liebe Herrgott nicht sah, dass die Mönche sündigten. Im Volksmund bürgerte sich dann nach und nach der Name „Herrgottsbscheißerle“ ein. Der Name Maultaschen soll sich im übrigen von dem Namen des Klosters der Mönche, dem Maulbronn Kloster, ableiten. Das Kloster kann man auch heute noch besichtigen. Seit 1993 gehört das Kloster sogar zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fischgerichte, Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte, Schwäbisch **Tags:** erfrischend, herzhaft, maultaschen, mit mediterranem Flair, modern überarbeitet, schwäbische klassiker, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachs-maultaschen/>