

**Kochen**

**Mira Maurer**

**Mittwoch, 16.10.2024**

**Maultaschen mit Kürbis-Ricotta Füllung**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den eingelegten Kürbis und die Füllung**

800 g Hokkaido-Kürbis  
 2 Kardamom-Kapseln  
 200 ml Wasser  
 300 ml Weißweinessig  
 70 g Zucker  
 1 Lorbeerblatt  
 2 EL Senfsaat, gelb  
 1 TL Pfefferkörner, schwarz  
 etwas Salz  
 2 Stiele Salbei  
 2 Stiele Thymian  
 2 Knoblauchzehen  
 5 EL Olivenöl  
 5 EL Zitronensaft  
 etwas Pfeffer  
 75 g Ricotta  
 1 Eigelb (Größe M)  
 einige Semmelbrösel, nach Belieben

**Für den Maultaschenteig**

3 Eier (Gr. M)  
 250 g Weizenmehl  
 75 g Hartweizengrieß  
 30 ml Olivenöl  
 etwas Salz  
 1 Eiweiß (Größe M)

**Außerdem**

3 EL Kürbiskerne  
 3 Zwiebeln  
 2 EL Butter  
 1 EL Olivenöl  
 0,5 Bund Petersilie, glatt  
 1 TL Senf  
 1 TL Honig  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 3 EL Olivenöl  
 150 g Pflücksalat, gemischt  
 Einkochglas mit Deckel (ca. 750 ml Inhalt)



**Zubereitung**

1. **Für den eingelegten Kürbis** Kürbis waschen, putzen, entkernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Würfel schneiden.
2. Kardamomkapseln andrücken. Mit Wasser, 100 ml Essig, Zucker, Lorbeer, Senf- und Pfefferkörnern in einem Topf aufkochen. Mit 1 TL Salz würzen und 400 g Kürbiswürfel zugeben. Kürbis zugedeckt knapp gar köcheln.

3. Kürbiswürfel aus dem Topf heben und in ein Glas füllen. Restlichen Essig zum Kochsud geben und offen kräftig einkochen. Sud kochend heiß über die Kürbiswürfel gießen, sodass diese komplett bedeckt sind. Glas schließen und Kürbis auskühlen lassen.
4. **Für den Maultaschenteig** Eier, Mehl, Grieß, Olivenöl und 1 großzügige Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zu einer glatten Kugel formen und in Folie gewickelt mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
5. **Inzwischen für die Maultaschen-Füllung** Salbei und Thymian abrausen, trocken schütteln. Knoblauch abziehen, durch die Presse drücken und mit Öl, Salz, Pfeffer und 3 EL Zitronensaft mischen. Übrige Kürbiswürfel und Kräuter untermischen und in einer flachen Auflaufform verteilen. Im heißen Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 160 Grad) ca. 25 Minuten weich rösten. Zwischendurch wenden.
6. Den geschmorten Kürbis aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Kräuter entfernen. Kürbis grob pürieren oder zerstampfen.
7. Eigelb und Ricotta verrühren, unter das Kürbispüree mischen. Kürbisfüllung mit Salz, Pfeffer und übrigem Zitronensaft abschmecken.
8. Den Teig mit einer Nudelmaschine oder dem Nudelholz auf wenig Mehl sehr dünn ausrollen.
9. Kürbismasse mit einem Spritzbeutel, im unteren Drittel des Nudelteiges, mit etwas Abstand aufspritzen. Die Ränder mit verquirltem Eiweiß bepinseln. Obere Teighälfte darüberklappen und mit einem Kochlöffelstiel zu Maultaschen formen.
10. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Temperatur reduzieren. Maultaschen darin bei schwacher bis mittlerer Hitze 3-4 Minuten gar ziehen lassen.
11. **Für die Zwiebeln** Kürbiskerne in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen.
12. Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden. Butter und Öl in der Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe darin unter Wenden goldbraun braten und glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
13. Petersilie abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Kürbiskerne und Petersilie unter die geschmälzten Zwiebeln mischen.
14. Inzwischen für den Salat eingelegten Kürbis abtropfen lassen. 3 EL Einlegesud vom Kürbis, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verquirlen, Öl untermixen. Salat verlesen, waschen, trocken schleudern und mit dem Dressing mischen.
15. Eingelegte Kürbiswürfel, Salat, Maultaschen und geschmälzte Zwiebeln auf Tellern anrichten.

**Tipp:** Der Kürbis sollte schon rechtzeitig vorbereitet werden. Mehrere Tage oder sogar Wochen würzig durchgezogen, schmeckt er besonders gut. Extra-Tipp: eventuell übrig gebliebene Füllung kräftig würzig abschmecken und als Pastasauce mit heißen Nudeln mischen.