

## **Erbsenmaultaschen mit gebratenen Garnelen**

### *Maultaschenteig:*

200 g Mehl  
6 Eigelb  
2 EL Olivenöl  
Salz  
1 Ei (zum Bestreichen)

Aus den Zutaten einen glatten, geschmeidigen Nudelteig kneten, in Folie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Nudelteig dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise mit einem Durchmesser von 5 - 8 cm ausstechen. Je einen Teelöffel Erbsenpüree draufsetzen, den Rand mit etwas verquirltem Ei bepinseln und halbmondförmig zusammenklappen. Die fertigen Maultaschen in reichlich Salzwasser kochen.

### *Erbsenpüree:*

200 g Erbsen, ausgebrochen  
2 - 3 Schalotten  
60 g Butter  
Salz  
Muskat  
Zucker  
Pfeffer aus der Gewürzmühle  
Chili aus der Gewürzmühle  
3 - 5 Blatt Minze

Die Erbsen in sprudelnd kochendem Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Schalotten schälen und würfeln. In Butter braten, bis die Butter eine nussbraune Farbe hat. Die Erbsen in ein Tuch geben und darin auspressen. Dies ist notwendig, damit die Masse später nicht zu feucht wird.

Die ausgedrückten Erbsen zusammen mit den Schalotten und der gebräunten Butter mit Hilfe eines Stabmixers fein pürieren. Mit etwas Salz, Muskat, Zucker, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Die Minzeblätter fein hacken. Das Erbsenpüree durch ein feines Sieb streichen und mit der Minze vermischen, kühl stellen und später mit dem Nudelteig zu Maultaschen verarbeiten.

### *Garnelen:*

8 Riesengarnelen, küchenfertig  
30 g Olivenöl  
1 EL Knoblauch, gehackt  
3 Frühlingszwiebeln  
50 ml Weißwein  
80 ml Brühe  
Salz  
Chili aus der Gewürzmühle  
40 g kalte Butter  
1 EL Tomatenwürfel  
½ EL Schnittlauch, geschnitten

Die küchenfertigen Garnelen in einer Pfanne mit heißem Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten und warm stellen. Den Knoblauch und die in Ringe geschnittenen

Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben. Den Bratensatz der Pfanne mit Weißwein und Brühe ablösen. Einmal kurz aufkochen, mit Salz und Chili abschmecken. Die gekochten Maultaschen begeben, mit der kalten Butter montieren und die Erbsenmaultaschen darin glasieren. Tomatenwürfel und Schnittlauch begeben und mit den Garnelen dekorativ auf Teller anrichten.