

Casoncelli mit Radicchio-Gorgonzola-Füllung, Radicchio

Für zwei Personen

Für den Casoncelli-Teig:

3 Eier	250 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
25 ml Olivenöl	Mehl	Salz

Für die Füllung:

$\frac{1}{2}$ Kopf Radicchio	1 Orange	50 g Semmelbrösel
150 g Gorgonzola Dolce	100 g Doppelrahm-Frischkäse	1 EL Flüssiger Blütenhonig
Muskatnuss	Meersalz	Pfeffer

Für den Radicchio:

$\frac{1}{2}$ Kopf Radicchio	125 g Butter	250 ml Gemüsefond
50 ml Weißer Balsamico	1 Vanilleschote	1 TL Fenchelsamen
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zitrone	10 g Parmesan	3 EL Pinienkerne
-----------	---------------	------------------

Für die Casoncelli in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Casoncelli-Teig ein Ei trennen. Eiweiß beiseite stellen. Mehl, 2 Eier, 1 Eigelb, Hartweizengrieß, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem Teig kneten und in Frischhaltefolie gewickelt für einige Minuten in den Kühlschrank geben.

Für die Casoncelli-Füllung Radicchio putzen, abbrausen, klein hacken und trockenschleudern. Orange abbrausen, abtrocknen und Schale abreiben. Frischkäse, Gorgonzola und Semmelbrösel mixen, gehackten Radicchio und Orangenabrieb unterheben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, mit Honig und Muskatnuss abschmecken. Füllung in einen Spritzbeutel füllen.

Nudelteig bemehlen und in der Nudelmaschine zu Nudelplatten ausrollen, Rechtecke von etwa 7 cm x 5 cm ausschneiden. Teigstücke mit beiseite gestelltem Eiweiß bepinseln. In die Mitte der Rechtecke Füllung geben, dann Casoncelli formen. Dazu Teig der Länge nach einrollen, an den kurzen Enden zu einem Ring formen und zusammendrücken. In kochendem Wasser 3 Minuten kochen, dann abgießen.

Für den gedünsteten Radicchio Fenchelsamen ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Radicchio putzen, abbrausen, klein hacken und trockenschleudern. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark auskratzen. In einer Pfanne Butter zerlassen, Radicchio mit Vanille darin andünsten. Mit weißem Balsamico und Fond ablöschen. Fenchelsamen hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Zitrone abbrausen, abtrocknen und Schale abreiben. Parmesan grob hobeln.

Casoncelli auf Tellern anrichten, gedünsteten Radicchio dazugeben, mit Parmesan, Zitronenabrieb und gerösteten Pinienkernen garnieren und servieren.

Dominique Delhees am 25. Juli 2016