

Ricotta-Spinat-Agnolotti in Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

6 g Nudelgrieß	1 Ei	40 g Mehl
1 Prise Salz	Nudelgrieß	

Für die Füllung:

250 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe	125 g Ziegenricotta
1 Ei	25 g Parmesan	1 EL Olivenöl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Salbei-Sud:

2 EL Saubohnenkerne	4 getr. Ofentomatenfilets	60 g Butter
250 ml Geflügelfond	2 Zweige Salbei	Salz, Pfeffer

Für die Agnolotti:

1 Ei	20 g Parmesan	Salz
------	---------------	------

Für den Nudelteig:

Den Grieß, das Ei, Mehl und eine Prise Salz miteinander verkneten und in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Ziegenricotta in einem Leinentuch mindestens 2 Stunden vorher abhängen lassen, damit er nicht zu viel Wasser enthält.

Blattspinat waschen und putzen. Knoblauch abziehen und halbieren.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Blattspinat mit der Knoblauchzehe in heißem Olivenöl durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Knoblauchzehe wieder herausnehmen und den Spinat in einem Tuch kräftig ausdrücken. Den trockenen Spinat grob hacken. Parmesan reiben und unter den Spinat mischen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Spinat, Eigelb und Ziegenricotta in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nachschmecken.

Für den Salbei-Sud:

Saubohnen in gesalzenem Wasser ca. 15-20 Minuten weichkochen.

Geflügelfond aufkochen, die kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach einrühren. Salbeiblätter abrausen. Die Hälfte der Salbeiblätter mitkochen lassen und später wieder herausnehmen. Die restlichen Salbeiblätter in Streifen schneiden und mit den Saubohnenkernen und Tomatenfilets in den Sud geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Agnolotti:

Für die Herstellung der Agnolotti den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in Quadrate von 8 cm Kantenlänge schneiden. Jeweils 1 TL der Ricotta-Spinat-Füllung in die Mitte setzen. Ei trennen und die Kanten mit Eiweiß bestreichen und zu Agnolotti formen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Agnolotti hineingeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Das Wasser sollte jetzt nicht mehr kochen. Den hergestellten Salbeisud erhitzen, die Agnolotti hineingeben und durchschwenken.

Parmesan grob hobeln.

Die Agnolotti in tiefen Tellern anrichten, nach Geschmack mit Parmesanhobeln bestreuen und servieren.

kuechenschlacht.zdf.de

Cornelia Poletto am 27. Mai 2020