

Thema

Italien

Piemont

Vorspeise: Agnolotti al Plin mit Salbeibutter

Zutaten für 4 Personen:

400g Mehl
5 Eier
½ Glas Olivenöl
150g Hackfleisch vom Rind
150g Hackfleisch vom Schwein
30g Endivien
50g Borretsch
1 Bund Rosmarin
50g Grana Padano
50g Butter
1 Lauch
Salbei

Zubereitung:

Teig: Geben Sie das Mehl und vier Eier in eine Schüssel mit einer Prise Salz und kneten Sie bis Sie einen homogenen Teig erhalten. Decken Sie den Teig mit einem feuchten Tuch zu und lassen Sie für mindestens eine Stunde ruhen. Daraufhin kneten Sie noch einmal durch und rollen Sie den Teig dünn aus.

Füllung: Braten sie das Fleisch mit dem Borretsch und dem Rosmarin in ein wenig Öl für etwa 10' an und würzen Sie mit einer Prise Salz. Wenn das Fleisch fertig gekocht ist geben Sie auch die feingeschnittene Endivie hinzu und lassen Sie kurz weiter köcheln. Pürieren Sie anschließend alles mit dem Stabmixer und geben Sie dann noch ein Ei und den Parmesan hinzu und verrühren Sie gut. Legen Sie nun mit einem Löffel kleine Portionen dieser Mischung auf den ausgerollten Teig, jedoch nur bis zur Hälfte. Lassen Sie dabei jeweils 4 cm zwischen den Füllungen frei, decken Sie mit der freien Fläche zu und drücken Sie mit den Fingern zwischen den Füllungen um den Teig zu schließen. Schneiden Sie nun mit dem Messer die Agnolotti in 2x2 cm große Vierecke.

Sauce: Heizen Sie in einer Pfanne das Öl und die Butter an und braten Sie kurz den Lauch in Butter darin. Lassen Sie kurz auf schwacher Hitze köcheln und sieben Sie abschließend den Lauch ab. Bewahren Sie dabei die Butter-Öl Soße auf. Kochen Sie nun die Agnolotti in genügend Salzwasser für etwa 10', gießen Sie sie ab und servieren Sie mit der mit Lauch aromatisierter Butter.