

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Agnolotti „al plin“

45 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig: 600 g Hartweizengrieß, 6 Eier, Salz; 2 Eidotter, Wasser.

Für die Fülle: 100 ml Milch, 50 g Butter, 25 g glattes Mehl, 1 Ei, 2 Eidotter, 50 g Blattspinat, 1 Schalotte (fein gewürfelt), geriebene Muskatnuss, 150 g frisch geriebener Fontina-Käse, 10 ml weißer Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer; 2 Eidotter

Für den Trüffelschaum: 60 ml trockener Weißwein, 200 ml heller Geflügelfond (oder Rindssuppe), 100 ml Obers, 1 TL Trüffelbutter, 1 EL kalte Butter, 1 Msp. Cayennepfeffer, Salz.

Außerdem: Trüffelbutter, Butter, 1 kleine Knolle weißer Trüffel.

Zubereitung

Für den Teig Hartweizengrieß, Eier und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Folie packen und im Kühlschrank mindestens 5 Stunden rasten lassen.

Für die Fülle 25 g Butter schmelzen, Mehl einrühren und Milch zugießen. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen und anschließend beiseite stellen.

Die Schalotte in der restlichen Butter anschwitzen, Spinat begeben und mit Salz und Muskatnuss kurz dünsten. Anschließend unter die Milch-Masse ziehen, mit Fontina, Balsamico-Essig und Pfeffer, sowie Ei und Eidottern verrühren und würzig abschmecken. Die Masse gut durchkühlen lassen und anschließend in einen Spritzbeutel füllen.

Den Teig am besten mit einer Nudelmaschine oder auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Die beiden Eidotter mit Wasser verrühren und den Teig damit bestreichen. Die Fülle regelmäßig auf eine Teighälfte aufspritzen. Den Teig einschlagen und die Stellen rund um die Fülle mit dem Kochlöffel gut abdrücken. Mit einem Teigrad ausschneiden und die Agnolotti in gesalzenem Wasser etwa 3 Minuten schwach wallend kochen. Abseihen und vor dem Servieren in einem Gemisch aus Butter und Trüffelbutter schwenken.

Für den Trüffelschaum den Weißwein beinah komplett einreduzieren, mit Geflügelfond Obers und auffüllen und alles auf die Hälfte einkochen lassen. Trüffelbutter und Butter mit einem Mixstab einarbeiten und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Vor dem Servieren aufmixen, sodass ein luftiger Schaum entsteht.

Agnolotti in Tellern anrichten, Trüffelschaum darauf verteilen und mit gehobeltem Trüffel bedecken.