

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllner

Almkäsesuppe mit Spinatagnolotti

45 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

100 g Lauch (nur der weiße Teil), 100 g Sellerieknolle, 800 g Bergkäse, 100 g Zwiebeln, 4 Champignons, 40 g Butter, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner; 200 ml Weißwein, 1 Liter Hühnerfond, 1 Liter Obers, Salz, Pfeffer, Weißweinessig, eventuell Trüffelbutter.

Für die Agnolotti: 200 g fertiger Nudelteig**. Für die Fülle: 100 ml Milch, 100 ml Obers, 300 g Almkäse, 2 Schalotten (fein geschnitten), 30 g Butter, 100 g Blattspinat, Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Außerdem: Petersilienöl*, knusprige Roggenbrotwürfel

Zubereitung

Für die Suppe geschnittenen Lauch, Zwiebeln, Champignons, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in Butter ohne Farbe anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen. Komplett einkochen lassen, und mit Hühnerfond und Obers auffüllen. Um etwa ein Drittel einkochen lassen und den Bergkäse einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Durch ein Sieb drücken und mit einem Stabmixer aufschäumen. Eventuell mit Trüffelbutter verfeinern

Für die Agnolottifülle Milch, Obers und Käse in einem Kessel über Dampf erwärmen. Wenn der Käse vollständig aufgelöst ist, die Mischung über Eis wieder kaltrühren. Die Masse sollte eine cremige Konsistenz haben. Nun die geschnittenen Schalotten in Butter anschwitzen, den Spinat begeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den fertigen Spinat in ein Sieb geben und gut ausdrücken. Spinat fein hacken und unter die Käsemasse mischen und alles in einen Spritzsack füllen.

Den Nudelteig in sehr dünne Bahnen ausrollen. Ei mit Wasser vermengen und die Ränder damit bepinseln. Die Füllung in die Mitte der Bahn spritzen, die Ränder festdrücken und alle 4-5 cm mit einem Kochlöffelstiel abdrücken. Mit einem Teigrad durchschneiden. Salzwasser zum Kochen bringen und die Agnolotti darin garen.

Die Agnolotti in tiefe Teller geben und die Suppe zugießen. Mit Brotwürfel und Petersilienöl servieren.

TIPP: Die Agnolotti eignen sich sehr gut zum Einfrieren. Dafür am besten auf einen Backblech anfrieren und danach in Sackerln umfüllen und einfrieren. In gefrorenem Zustand kochen.

*Petersilienöl:

Petersilie blanchieren, in Eiswasser abschrecken und mit einem neutralen Pflanzenöl fein mixen.

**Nudelteig:

15 Eidotter, 500 g Hartweizengrieß, Salz.

Eidotter und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethacken nach und nach den Hartweizengrieß einarbeiten. Mit der Hand nochmals nachkneten und den Teig in Klarsichtfolie eingepackt mindestens 30 Minuten rasten lassen.