

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Tamara Lerchner

Gefüllte Pasta mit flüssigem Eigelb, Spinat und Specksauce

Zutaten

(4 Personen)

Für den Nudelteig

- 400 g Mehl
- 4 Eier
- 1 Eigelb
- 1 EL Olivenöl
- eine Prise Salz

Für die Spinatfülle

- 200 g Ricotta (oder Frischkäse)
- 200 g Spinat (blanchiert, gehackt)
- 2 EL Pankobrösel
- 4 Eigelbe
- etwas Abrieb einer Zitrone
- eine Prise Salz
- eine Prise Pfeffer
- eine Prise Muskatnuss

Für die Specksauce

- 150 g Bauchspeck (in Würfel geschnitten)
- 2 EL Butter
- 1 EL Olivenöl

Für die Dekoration

- geriebenen Parmesan
- Kräuter nach Belieben
- 4 Speckchips

Zubereitung

1. Für den Nudelteig aus dem Mehl, den Eiern, dem Eigelb, dem Olivenöl und etwas Salz einen Nudelteig kneten und im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde lang rasten lassen. Dann den Nudelteig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz ganz dünn auswalken und in breite Bahnen schneiden.

2. Für die Spinatfülle den Ricotta (oder Frischkäse) gut mit dem blanchierten, gehackten Spinat verrühren und mit etwas Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Muskatnuss würzen.

Tipp: Falls die Masse zu flüssig ist, einfach ein paar Pankobrösel unterrühren.

3. Die Ricotta-Spinat-Masse in einen Spritzbeutel füllen, dann auf den vorbereiteten Nudelteig Kreise aufdressieren und in die Mitte ein rohes Eigelb gleiten lassen.

Tipp: Die Eigelbe vorher eine halbe Stunde einfrieren in einer gefetteten Muffinform. So bleiben sie besser in Form.

4. Die Ränder mit Wasser oder Eiweiß einstreichen, dann den Teig mit einer zweiten Bahn abdecken und festdrücken. Aufpassen, dass nicht zu viel Luft in den Nudeltaschen ist sonst könnten diese platzen. Die Teigbahnen in kleine Quadrate (10x10cm) schneiden.

5. Nun die Teigtaschen in gut gesalzenem Wasser für etwa 3 Minuten kochen lassen und mit einem Siebschöpfer herausheben.

6. Für die Specksauce den Bauchspeck in Olivenöl knusprig anbraten, mit ein wenig Nudelwasser aufgießen und mit Butter montieren.

7. Für die Speckchips einfach dünne Speckscheiben zwischen zwei Lagen Backpapier auf ein Backblech legen, mit einem weiteren Blech beschweren und im Rohr knusprig werden lassen.

8. Nun die gekochten Nudeltaschen auf einem flachen Teller anrichten und mit der Specksauce, etwas frisch geriebenem Parmesan und frischen Kräutern garnieren. Zum Abschluss die selbstgemachten Speckchips dazugeben und genießen.