

ITALIENS KÜCHE

BELLA POLETTA

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER NEUEN SERIE ZEIGT STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTA, WIE DIE LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA GARANTIERT GELINGEN. 10 FOLGEN ZUM SAMMELN!



1 FOLGE MAGNOLOTTI

(NUDELTÄSCHCHEN) MIT CREMIGER KARTOFFELFÜLLUNG IN SALBEI-BUTTERSOSSE

Einfach ausschneiden und sammeln





KARTOFFEL-AGNOLOTTI IN SALBEI-BUTTERSOSSE

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 1 1/2 Stunden

RUHE- UND KÜHLZEIT: ca. 2 Stunden

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

Für den Nudelteig: 75 g Mehl, 125 g Hartweizengrieß („Semola di grano duro“, gibt's in italienischen Feinkostläden), 2 Eier (Größe M), 1 Prise Salz.

Für die Füllung: 1 kg grobes Meersalz, 4 mittelgroße Kartoffeln (ca. 400 g, z. B. Bio-Linda), 200 ml Milch, 100 g Butter, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, 100 g frisch geriebener Parmesankäse, 1 Ei (getrennt).

Für die Soße: 500 ml Geflügelfond, 125 g Butter, 6 Salbeiblättchen (in feinen Streifen), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 100 g Bohnenkerne (ca. 1/2 Minute blanchiert und aus den Häutchen gedrückt, von ca. 400 g Saubohnen), 40 g getrocknete Tomaten (in Öl, abgetropft und in Streifen geschnitten).

ZUBEREITUNG:

1. Zutaten für den Nudelteig mit den Händen ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln, mindestens 1 Stunde kalt stellen.
2. Ofen auf 160 Grad vorheizen. Meersalz auf ein Backblech geben. Kartoffeln waschen, darauflegen. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 1 Stunde garen (mit einem spitzen Messer testen, ob sie weich sind), etwas abkühlen lassen, pellen. Noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken.
3. Milch, Butter und Gewürze erhitzen. Zum Kartoffelpüree rühren. Käse und Eigelb unterziehen. Abschmecken, ca. 1 Stunde kalt stellen (dadurch wird die Masse fester).
4. Teig portionsweise mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. In Quadrate von 8–10 cm Kantenlänge schneiden (ergibt je nach Größe 30–40 Stück). Je 1 TL Kartoffelfüllung in die Mitte geben. Ränder mit Eiweiß bepinseln. Quadrate zu einem Dreieck zusammenklappen. Seiten vorn zusammendrücken, Spitze nach hinten umklappen.
5. Für die Soße Fond, Butter und Salbei ca. 10 Minuten köcheln lassen. Nach 5 Minuten Bohnenkerne und getrocknete Tomaten zugeben. Agnolotti in siedendem gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten gar ziehen lassen.
6. Agnolotti mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben, in die Soße geben, kurz durchschwenken. Auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Nach Wunsch mit gehobeltem Parmesankäse servieren.

PRO PORTION:

ca. 960 kcal, 26 g Eiweiß, 63 g Fett, 61 g Kohlenhydrate

FOTOS: Julia Hoersch · FOODSTYLING: Susanne Walter

POLETTOS WEIN-TIPP

Das empfiehlt Sommelier Remigio Poletto zu den fein-würzigen Nudeltaschen: Es sollte ein trockener klassischer Grauburgunder aus Baden oder aus dem Friaul sein. Sehr gut passt ein 2006er Pinot Grigio, COF (Colli Orientali del Friuli) von Livio Felluga, mit feiner mineralischer Note. Die 0,75-l-Flasche kostet 17,50 Euro, zu bestellen über wein@poletto.de.

