



Pansotti con salsa di noci

Die salsa di noci ist nicht so berühmt wie der Pesto, in Ligurien ist sie aber nicht weniger beliebt. Zusammen mit den Pansotti gehört sie zu den beliebtesten Festtagsgerichten. Die Pansotti sind den Tortellini ähnlich, meist aber etwas grösser und mit einem dickeren Bauch. Der Name leitet sich von pancia (Bauch) ab. Die Füllung kann je nach Saison variieren, auch Mangold oder Spinat kann verwendet werden, doch gehören reichlich kräftig schmeckende Kräuter, wie Petersilie, Rucola oder Kresse unbedingt in die Füllung. Dazu Gewürzkräuter wie Basilikum oder frischer Thymian.

Die salsa di noce wird mit Milch kalt angerührt, eingeweichtes Altbrot verleiht der Sauce dabei eine sämige Konsistenz. Die Sauce sollte recht dick sein und kaum fließen, erst beim Anrichten gibt man der Sauce löffelweise heisses Pasta-Wasser zu, bis sie schön sämig wird.

Zutaten (2 Portionen)

100g Ravioliteig
(1/2 Rezept von da)

Füllung:

80g Kräuter
(Rucola, Petersilie, Kresse)
4-5 Blätter Basilikum
10g fein geriebener Parmesan
1 Eigelb
50g Ricotta
5g Butter
1Tl Olivenöl
wenig Muskatnuss
Salz

Salsa di noce:

80g Baumnusskerne
20g Pinienkerne
40g helles Altbrot ohne Rinde
1dl Milch
20g Olivenöl
10g fein geriebener Parmesan
1 Knoblauchzehe
1Tl Majoran getrocknet
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Füllung:

Kräuter inkl. Basilikum unter fließendem Wasser abspülen. Ca. 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Abschütten und auskühlen lassen. Kräuter von Hand gut auspressen und mit dem Wiegemesser fein hacken.

Mit den übrigen Zutaten gut vermischen bis eine homogene, feste Masse entsteht. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Salsa di noce:

Altbrot klein würfeln und in 1dl Milch ca. 20 Minuten einweichen. Majoran zwischen den Fingern vereiben und zugeben.

Baumnuss- und Pinienkerne zusammen cuttern.

Knoblauchzehe zum eingeweichten Brot pressen. In einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Mit der Baumnusspaste vermischen, geriebener Parmesan und Olivenöl zugeben. Alles zusammen gut vermengen bis eine feste, aber geschmeidige Paste entsteht.

Pansotti:

Teig mit der Pastawalze bis auf die zweidünnste Stufe auswallen. Ideal ist eine ca. 15cm breite Teigbahn.

Teig zu ca. 7x7cm grossen Quadraten zuschneiden. Mit zwei Kaffeelöffeln etwa haselnussgrosse Nuggets aus der Füllmasse ausstechen. In die Mitte der Teigquadrate platzieren. Teigränder mit etwas Wasser befeuchten. Teigquadrate diagonal einschlagen und die Ränder leicht festdrücken. Darauf achten, dass keine Lufteinschlüsse entstehen. Die spitzen Enden hinter der bauchigen Seite flach zueinander ziehen, etwas befeuchten und zusammendrücken (siehe Bilder). Mit einem Küchentuch abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Salzwasser bis knapp zum Siedepunkt erhitzen. Pansotti hineingeben und ca. 7-8 Minuten ziehen lassen. Derweil löffelweise Pasta-Wasser zur Baumnusssauce geben und unterrühren bis eine leichtfüssige, cremige Sauce entsteht.

Pansotti mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf heissen Tellern anrichten. Reichlich Baumnusssauce darüber nappieren.





Füllung



Zutaten Salsa di noci





Heisses Pasta-Wasser in die Sauce einrühren