



Agnolotti mit Roggenteig und Rucolafüllung

Der Pasteteig aus dem die Tiroler Schlutzkrapfen gemacht sind hats mir angetan. Er war fest und trotzdem so richtig weich und gut im Biss. Grund genug, die viel kleineren Agnolotti mit diesem Roggen-Pasteteig zuzubereiten. Auch das kam gut. Dieser Pasteteig wird sehr geschmeidig, wenn er ein paar Mal durch die Pastawalze gedreht wird und lässt sich sehr gut formen, auch für die für die kleinen, diffizilen Agnolottis. Ein einziges augenfälliges Handicap: Die Agnolotti sind nicht von frischer gelber Farbe wie Weizenteigwaren, sondern eher etwas matt und bräunlich. Diese Manko vergisst man aber gleich beim ersten Bissen, denn das ist purer Pastagenuss.

Gefüllt habe ich die Agnolottis mit Rucola, den ich vorab mit etwas Zwiebel und Knoblauch gedünstet und anschliessend mit Quark vermischt habe. Angerichtet hab ich die Agnolottis auf einem einfachen Sösschen aus Rahm und zerstoßenem Madagaskarpfeffer.

Zutaten (2 Portionen):

70g	dunkles Roggenmehl
70g	Weissmehl
2	Eigelb
1El	Sonnenblumenöl
2El	Wasser
2g	Salz

Füllung:

3	Handvoll Rucola
2	kleine Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
60g	Magerquark
	Salz, Muskatnuss und Pfeffer

Sauce:

1dl Vollrahm
20 Körner Madagaskarpfeffer
Salz

Zubereitung:

Mehle, Eigelb, Sonnenblumenöl und Salz miteinander vermischen. Kranzförmig auf eine Arbeitsfläche geben, 2 Esslöffel Wasser in die Mitte des Kranzes geben und mit nassen Händen zu einem Teig verkneten. Wenn der Teig zu trocken ist, Hände erneut nassen und weiterkneten. Um Kraft zu sparen, drückt man den Teig mit den Fingerknöcheln zu einer Platte aus, faltet diese zusammen und wiederholt dies ein paar Mal.

Sobald der Teig eine einigermaßen homogene Struktur aufweist, formt man ihn zu einer Kugel und lässt ihn, in Haushaltfolie eingepackt, 1 Stunde ruhen.

Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken, Rucola in kleine Stücke schneiden, und ca. 5 Minuten dünsten. Auskühlen lassen, mit dem Wiegenmesser fein hacken, dann mit dem Magerquark vermischen und würzen.

Teig durch die Pastawalze drehen. Zuerst ein paar mal auf der dicksten Stufe durchdrehen, nach jedem Durchgang den Teig zusammenfalten, bis er die gewünschte Form besitzt. Schliesslich bis zur zweiddünnsten Stufe auswallen.

Die Pastabahn auf einer mit Semola (Hartweizengriess) bestreute Arbeitsfläche auslegen. Die Füllung mit zwei Kaffeelöffeln portionieren und mit ca. 2cm Abstand entlang des Randes der Teigbahn anhäufeln. Teig über die Häufchen klappen und dazwischen mit einem Finger andrücken und die Trennstellen aufklappen. Agnolotti mit einem Teigrad ausschneiden. (siehe auch da).

Rahm mit einem Schluck Wasser aufkochen, Madagaskarpfeffer leicht mörsern und im Rahm ca. 5 Minuten simmern lassen. Etwas salzen. Sauce auf einen heissen Teller geben.

Gleichzeitig Agnolotti in leicht siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und auf der Rahmsauce anrichten.





