Berlingots mit Fleischfüllung im Tomaten-Olivenbett

Aus Resten von geschmortem Fleisch lassen sich feine Füllungen für Raviolis machen. Sei es von Schmorbraten oder von Saftplätzlis. Von letzteren hatte ich noch ein Rest im Kühlschrank. Diese habe ich durch den Fleischwolf gedreht, mit Paprika und Pfeffer nachgewürzt und mit etwas Saft von den Plätzlis vermischt, damit die Füllung schön geschmeidig wird.

Eingepackt habe ich die Füllung aber nicht in Raviolis, sondern in Berlingots - in so kleine Tetrapaks. Mit dieser Form lässt sich viel Füllung in wenig Teig verstauen. Den Teig hab ich aus Roggen- und Weizenmehl zubereitet, er sieht zwar etwas bräunlich aus, aber ist von wunderbarer Konsistenz, beim Zubereiten und beim Essen fühlt er sich samtig und geschmeidig an (siehe auch da).

Angerichtet habe ich Berlingots mit kurz gedünsteten Datteltomaten und Oliven, gewürzt mit frischem Rosmarin und natürlich etws Salz und Pfeffer. Also keine Sauce, eher ein kleines, würziges Ragoût.

Zutaten (2 Portionen)

```
Füllung:
200g   Saftplätzli (fertig zubereitet)
       etwas Saft aus dem Schmortopf
2El    Paprika süss
       schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Pastateig (reicht für 4 Portionen):
70g    Roggenmehl dunkel
35g    Weissmehl
35g    Semola di grano duro (Hartweizengriess)
1      Ei
1      Eigelb
```

```
1El    Olivenöl
2g     Salz

"Sauce":
6      Datteltomaten
10     Oliven entsteint
1      Zweig frischer Rosmarin
       Salz und Pfeffer
```

Zubereitung Pastateig:

Alle Zutaten mit der Maschine intensiv verkneten (mindestens 15 Minuten). Danach von Hand nachkneten und zu einer Kugel formen. In Haushaltfolie einpacken und mindestens 1 Stunde, oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Der Teig ist bereits nach etwa 5 Minuten gut vermischt, aber noch etwas krümelig. Nach 15 Minuten wird er schön kompakt und elastisch.

Zubereitung Füllung:

Saftplätzli in keine Stücke schneiden und 2x durch den Fleischwolf drehen. Mit Paprika und schwarzen Pfeffer nachwürzen und von Hand verkneten. Dabei etwas vom Fleischsaft (und Fett) aus dem Saftplätzli-Schmortopf zugeben bis die Masse schön geschmeidig ist.

Berlingots formen:

Pastateig von Hand zu flachen Scheiben formen. Mit der Pastawalze bis auf die zweitdünnste Stufe auswallen. Dabei den Teig zu Beginn (auf der dicksten, oder zweitdicksten, Stufe) mehrmals durch die Pastawalze zu rollen und ihn vor jedem Walzen einmal zusammen zu falten bis er die die richtige Breite und Form hat.

Pastateig auf einer mit Semola bestreuten Arbeitsfläche auslegen und die Ränder mit einem Messer begradigen.

Im Abstand von ca. 1cm zum Rand haselnussgrosse Bällchen der Füllung auf den Teig legen. Abstand von Bällchen zu Bällchen ca. 2cm. Teigfläche hinter den Bällchen mit Wasser bestreichen. Teigbahn über die Bällchen einrollen, dabei mitgenommenes Semola abpinseln. Die Rolle mit einem Messer vom Rest des Teiges abschneiden (siehe Bilder).

Teigrolle fortlaufend zwischen den Bällchen mit dem Finger flachdrücken und mit dem Messerrücken leicht zusammenklopfen. Den Falz auf ca. 2mm zurechtschneiden. Nach jedem Abschnitt die Teigrolle um 90° drehen und das andere Ende des Berlingots in gleicher Weise verschliessen (das ist nicht so kompliziert, wie die Beschreibung vermuten lässt. Siehe die Bilder an).

Finish:

Datteltomaten längs vierteln, Stielansatz herausschneiden. Oliven halbieren, die Nadeln

vom Rosmarinzweig abzupfen. Alles zusammen in Olivenöl ca. 6-7 Minuten leicht andünsten. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Salzwasser aufsetzen und die Berlingots 4 Minuten im knapp siedenden Wasser ziehen lassen.

Tomaten und Oliven auf einem vorgewärmten Teller locker anrichten. Berlingots mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtopfen lassen und auf den Tomaten und Oliven verteilen.

Pastateig, intensiv mit der Maschine geknetet.

Saftplätzli durch den Fleischwolf getrieben