



Fagottini mit Käse-Lauchfüllung auf Safran-Rahm

Der Name Fagottini leitet sich vom italienischen Wort "fagotto" ab, was in etwa Bündel oder Beutel bedeutet. Auch das Blasinstrument Fagott bezieht sich darauf: Es kann auseinandergenommen werden, die einzelnen Teile wurden früher zum Transport zu einem Bündel verschnürt.

Der Name im Sinne eines Beutels wird auch für gefüllte Pasta in verschiedenen Formen verwendet. Als kleine Pasta (siehe da) wird die Füllung, ähnlich den Ravioli, in den Teig eingeschlagen und im Wasser gekocht. In der grösseren Version wird die Füllung in einen vorgekochten Pastateig eingewickelt, das sieht aus wie ein altertümlicher Geldbeutel, und im Ofen überbacken. Das gibt so schöne Krüstchen an den gefalteten Teigenden, während der Bauch des Beutels und die Füllung angenehm weich bleiben.

Gefüllt mit kleingeschnittenem Lauch, vermischt mit Taleggio, werden die Fagottini zu einem exquisiten Leckerbissen. Angerichtet auf einer Safran-Sauce mit Sauerrahm schmecken die grossen Fagottini nicht nur sehr fein, sie sind auch eine Augenweide.

<i>! Das Falten des Teiges zu einem Bündel erfordert Geschick und Gespür für die richtige Teigdicke und -festigkeit. Ein Rezept, das vermutlich nicht beim ersten Mal gelingt (jedenfalls bei mir).</i>

Zutaten (2 Portionen)

Fagottini:

200g	Pastateig (von da)
100g	Lauch
	Blattgrün vom Lauch
70g	Taleggio
10g	Tafelbutter
	Muskatnuss, Pfeffer, Salz

Sauce:

20g	Zwiebel
5cl	Weisswein
1/2Tl	Gemüsebouillonextrakt
1	Briefchen Safran
50g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Tafelbutter

Zubereitung

Lauch halbieren und längs zur Faser in schmale Streifen schneiden. Danach in kleine Würfelchen schneiden.

Lauchgrün zu ca. 20cm langen schmalen Streifen schneiden. Sie dienen zum Zuschnüren der Fagottini.

Tipp: Leicht angewelktes Lauchgrün ist weicher und bricht nicht so leicht beim Verschnüren. Frisches Lauchgrün vor dem Schnüren leicht andünsten.

Lauch in Butter ca. 2 Minuten andünsten, ein Schluck Wasser zugeben und ca. 10 Minuten weich garen. Auskühlen lassen.

Rinde vom Taleggio wegschneiden und sehr klein würfeln. Taleggio zu etwa 5mm grossen Würfeln schneiden. Beides zusammen mit dem Lauch vermischen, dabei den Käse mit einer Gabel gut zerdrücken. Füllung mit eher reichlich Muskatnuss, Pfeffer und wenig Salz würzen.

In einer grossen Pfanne gesalzenes Wasser bis knapp zum Siedepunkt erhitzen.

Pastateig mit der Pastamaschine zu ca. 12cm breiten Streifen auswalzen (Stufe 7-8 von 9). Teig zu Quadraten schneiden (12x12 cm).

Teigblätter 3 Minuten im heissen Wasser ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausheben und auf ein Küchentuch legen und auskühlen lassen. Nur 2 oder höchstens 3 Teige zusammen garen, sonst braucht es für das Herausheben viel akrobatisches Geschick.

Ein knapper Esslöffel der Füllung in die Mitte der Teigquadrate geben. Teig über von zwei Seiten her über die Füllung legen, damit eine Rolle entsteht. Erst dann die Enden der Rolle aufstellen und aneinander legen. Teig knapp über der Füllung mit den Fingern etwas zusammendrücken und mit den Lauchstreifen umwickeln. Vorsichtig arbeiten, denn der Lauch ist nicht sehr belastbar. Hilfreich ist eine nicht zu dünne Schnur, um die Beutelchen provisorisch zu verschliessen, sie kann nach dem Umwickeln mit Lauchstreifen weggeschnitten werden (Küchenschnur ist zu dünn und schneidet den Teig ein). Lose Teigenden vorsichtig leicht auseinander ziehen.

Ofen auf 180° vorheizen. Tafelbutter schmelzen und die Fagottini damit einpinseln. In der Mitte des Ofen ca. 10-12 Minuten backen. Die Fagottini sollten sich den Teigändern entlang leicht bräunen.

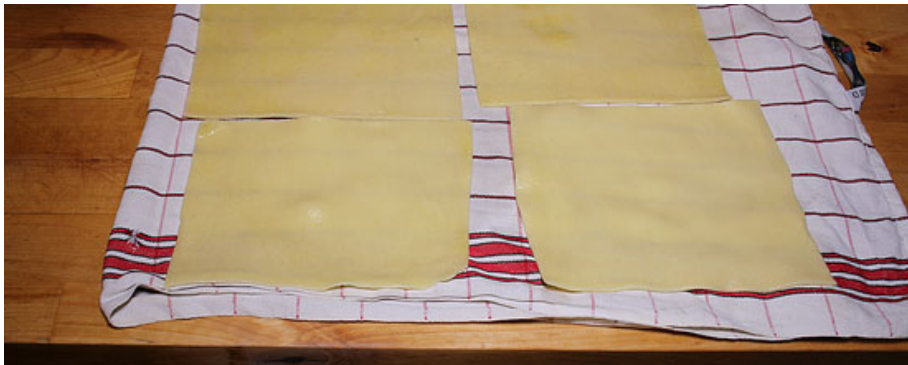
Sauce:

Zwiebel fein hacken. In Tafelbutter glasig dünsten, sie dürfen aber nicht braun werden.

Weisswein dazugießen Bouillonextrakt einrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Safran und Sauerrahm zugeben, etwas ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Safransauce auf Tellern zu Spiegeln anrichten und die Fagottini daraufstellen.







Der Teig sollte etwas dünner sein....

