Agnolotti in brodo

Die kleinen, etwa fingerbeerengrossen (Männerhand) Teigtaschen werden mit einer deftigen Paste aus Basilikum, Sardellen und Pinienkernen gefüllt. Da die Agnolotti sehr klein sind und wenig Füllung enthalten, muss die Füllung sehr würzig sein um einen geschmacklichen Akzent zu setzen. Serviert werden die Agnolotti vorzugsweise in einer guten Bouillon. Alternativ können sie ohne Bouillon mit etwas Parmesan bestreut und mit Olivenöl beträufelt werden. Aber sie sollen nie an einer Sauce serviert werden, die den Geschmack der Füllung nur konkurrenzieren würde.

Zutaten

2 Bündel	frischer Basilikum
10	Sardellenfilets
40g	Pinienkerne
200g	frischer Pastateig von da
3dl	Bouillon pro Person

Füllung

Für die Fülllung Pinienkerne hellbraun anrösten und zu einer feinen Masse cuttern.
Basilikum in Streifen schneiden und zur Pinienkern-Masse geben und cuttern.
Sardellenfilets grob hacken und zusammen mit der Masse cuttern.
Es ist wichtig die Zutaten in dieser Reihenfolge zu cuttern, da sonst die Pinienkerne und der Basilikum nicht fein genug püriert werden.

Basilikum, Sardellen und Pinienkerne für die Füllung

Agnolotti füllen und formen

Pastateig so dünn wie möglich zu ca. 15cm breiten Bahnen auswalzen. Das geht nur mit einer guten Pastamaschine. Aus einer Bahn können auf zwei Streifen Agnolottis geformt werden. Überschüssiger Pastateig muss nicht weggeworfen werden, sondern kann zu Nudel geschnitten werden, die zum späteren Gebraucht getrocknet werden.

Pastabahn auf eine mit Hartweizengriess bestreute Arbeitsfläche legen und die Füllung mit einem Messer in etwa erbsengrossen Häufchen dem langen Rand entlang auf dem Pastastreifen verteilen. Abstand ca. 2cm von Häufchen zu Häufchen. Abstand vom Rand ca. 1cm.

Vom Rand her die Pastabahn über die Füllung klappen (nicht rollen) und auf der Gegenseite leicht festdrücken.

Den Pastateig zwischen den Häufchen mit den Fingern zusammendrücken und vorneüber klappen.

Mit dem Teigrad den Streifen mit den gefüllten Häufchen abtrennen. Agnolottis mit dem Teigrad voneinander trennen. Teigrad an der geschlossenen Seite des Teigfalzes ansetzen.

Fertig geformte Agnolottis gut mit Hartweizengriess bestreuen und auf einem Teller zwischenlagern.

Die Kontaktflächen müssen nicht mit Wasser oder Eiweiss bestrichen werden, sie halten auch so zusammen, wichtig ist, dass die Kontaktflächen frei von Hartweizengriess sind.

Der Pastateig muss portionenweise ausgewallt werden und sogleich gefüllt und geformt werden, da er sehr schnell austrocknet und brüchig wird.

Finish

Bouillon aufsetzen und erhitzen. Daneben in einem Topf Salzwasser aufkochen. Die Agnolottis ins Salzwasser geben und ca. 3-4 Minuten leicht köcheln lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in die Bouillon geben. Auf diese Weise fällt das überschüssige Hartweizengriess im Salzwasser ab und gelangt nicht in die Bouillon.