

Fagottini mit Forellen-Creme-Füllung und Birnen

Für zwei Personen

Für den Teig:

400 g Hartweizengries 180 ml Rote Bete Saft

Für die Füllung:

125 g geräuch. Forellenfilet 125 g Ziegenfrischkäse Salz, Pfeffer

Für die Birne:

2 Birnen 2 Zwiebeln 1 Muskatnuss
2 EL Butterschmalz Salz Pfeffer

Für den Teig:

Den Rote Bete Saft erwärmen und mit dem Gries zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig dünn ausrollen und Quadrate ausschneiden. Die unten zubereitete Füllung in die Mitte der Quadrate setzen und zu kleinen Säckchen formen. Teig gut zusammen drücken, sodass keine Löcher mehr vorhanden sind.

Fagottini in ausreichend gesalzenem Wasser einige Minuten garen.

Für die Füllung:

Forellenfilet zerkleinern und mit dem Frischkäse zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Birne:

Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Birne schälen und feine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit etwas Abrieb von der Muskatnuss verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katja Kraher am 10. Juli 2019