Fagottini mit Spinat-Pilz-Füllung, Salbei-Butter

Für zwei Personen		
Für den Nudel-Teig:		
125 g Semola	55 ml Karottensaft	Salz
Für die Füllung:		
3 Shiitake	100 g frischer Spinat	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft
10 g gemahl. getrock. Steinpilze	50 g Mandeln	20 g Melasse-Hefeflocken
2 EL Pankomehl	Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für die Salbei-Butter:		
100 g vegane Butter	25 g Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ Bund Salbei
15 g Melasse-Hefeflocken		
Für die Garnitur:		
3 Shiitake	2 lange Austernseitlinge	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Nudel-Teig:
Semola mit Karottensaft und einer Prise Salz vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Nudelteig in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.
Für die Füllung:
Die Mandeln blanchieren und danach hacken.
Shiitake scharf in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat waschen und zusammen mit den Shiitake und den Mandeln in eine Küchenmaschine geben und grob hacken. Masse mit den getrockneten Steinpilzen und den Hefeflocken abbinden.
Anschließend mit dem Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer würzen.
Je nach Feuchtigkeitsgehalt der Masse eventuell noch etwas Panko dazugeben.
Für die Fertigstellung: Den Nudelteig mit einer Maschine dünn ausrollen und 6 cm große Kreise aus dem Teig stechen. Je eine haselnussgroße Portion Füllung in die Mitte setzen, Ränder mit Wasser bepinseln und über die Füllung zu Säckchen zusammendrücken. Die Fagottini zwei Minuten kochen.
Für die Pinienkern-Salbei-Butter:
Vegane Butter in eine Pfanne geben und zerlassen. Pinienkerne dazugeben und bei niedriger Temperatur anrösten. Salbei abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit den Hefeflocken zur veganen Butter geben. Fagottini vor dem Servieren in Salbeibutter schwenken.
Für die Garnitur:
Shiitake und Austerseitlinge putzen und in feine Streifen ziehen oder schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl kurz scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
Fagottini in der Mitte der Teller anrichten, mit Salbeiblättern und Pinienkernen toppen. Die gebratenen Pilze am Rand anrichten.

Simon Weber am 13. Februar 2023