

Fagottini, Gorgonzola-Birnen-Walnuss-Füllung

Für zwei Personen

Für die Fagottini:

175 g Mehl, Type 00 3 Eier ¼ TL Salz
½ EL Olivenöl

Für die Füllung:

1 reife Conference Birne 50 g kalifornische Walnüsse 100 g Gorgonzola
3 Zweige frischer Thymian 2 EL Honig Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Butter

Für das Pesto:

50 g geschälte Walnüsse ½ Bund Basilikum ½ Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe 1 Orange, Abrieb 50 g Parmesan
50 ml Olivenöl 2 EL Walnussöl Salz, Pfeffer

Für den Schaum:

1 Schalotte ½ Knoblauchzehe 100 g Gorgonzola
3 EL kalte Butter 120 ml Sahne 50 ml Weißwein
200 ml Gemüfefond Salz Pfeffer

Für die Birne:

300 g reife Birnen 1 Zitrone, Saft 1 EL Zucker
1 EL Butter

Für die Fagottini:

Zwei Eier trennen und Eigelbe, ein ganzes Ei, Mehl, Salz und Olivenöl verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt kühl stellen.

Für die Füllung:

Birne schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Walnüsse hacken und Gorgonzola zerkrümeln. Alle Zutaten in den Mixer geben, alternativ in einen Mörser Honig und Thymian hinzugeben und zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

Den Nudelteig ausrollen und zu Quadraten à 5x5 cm schneiden. Füllung in eine Spritztüle geben oder einfach einen Teelöffel nehmen und walnussgroße Tupfer auf die Quadrate setzen. Fagottini formen: Zwei gegenüberliegende Ecken nehmen und an der Spitze leicht zusammendrücken. Jetzt die anderen zwei Ecken ebenfalls an die Spitze drücken und die Ränder zusammendrücken, so dass ein Hütchen entsteht.

Fagottini in siedendem Salzwasser je nach Teigdicke 4-6 Minuten bissfest garen. Fagottini in einer Pfanne mit Butter und etwas Nudelwasser schwenken.

Für das Pesto:

Walnüsse grob hacken. Kräuter zupfen. Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Nüsse, Basilikum, Petersilie und Knoblauch in einem Zerkleinerer oder Mörser fein hacken, dabei Öl zugießen, bis es schön cremig ist. Alternativ unter Zugießen von Öl mit dem Stabmixer fein pürieren. Etwas Schale der Orange abreiben. Parmesan fein reiben und zum Schluss unterrühren. Pesto mit Salz und Pfeffer und Orangenabrieb abschmecken.

Für den Schaum:

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit etwas Butter glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen vollständig reduzieren lassen. Mit Gemüfefond aufgießen, aufkochen und leicht köcheln lassen. Gorgonzola in Stücke schneiden und zusammen mit der Sahne

dazugeben. Mit einem Stabmixer pürieren und etwas reduzieren lassen. Den Sud durch ein Sieb seihen. Vor dem Servieren mit dem Rest kalter Butter zu einem Schaum mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Birne:

Birnen waschen und der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zitrone halbieren und auspressen. Birnenscheiben auf Teller legen mit 1 EL Zitronensaft bepinseln und Zucker bestreuen. In einer Pfanne mit Butter karamellisieren lassen und von beiden Seiten anbraten.

Den Gorgonzolaschaum in Teller füllen, Fagottini darauflegen und mit Walnuss-Pesto beträufeln. Birnenchips in die Mitte setzen.

Klaus Kattenberg am 11. Dezember 2023