

# Fagottini, Garnelen-Ricotta-Füllung, Garnelen, Soße

## Für zwei Personen

### Für die Fagottini:

2 Eier	120 g Mehl, Type 00	80 g Hartweizengrieß
2 TL edelsüßes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Kurkumapulver	16 g Salz

### Für die Füllung:

6 Black-Tiger-Garnelen	1 Knoblauchzehe	125 g Ricotta
25 g Pinienkerne	1 Bund Petersilie	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

75 g Mais, Dose	$\frac{1}{4}$ Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ rote Peperoni	1 Limette, Abrieb
25 ml Milch	100 g Kokosmilch	70 ml Fischfond
30 g Tomatenmark	10 g Sesamöl	gemahl. Kreuzkümmel
$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Koriander	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

### Für die gebratenen Garnelen:

10 Black-Tiger-Garnelen	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Salz
-------------------------	-------------------	----------------

### Für die Garnitur:

1-2 Zweige Petersilie	2 Blüten Tagetes Fenuifolia
-----------------------	-----------------------------

### Für die Fagottini:

30 ml Wasser mit Eiern, Mehl, Hartweizengrieß, Paprika, Kurkuma und Salz zu einem glatten Teig verkneten und solange wie möglich im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen und zehn Vierecke, ca. 8 cm groß, schneiden.

### Für die Füllung:

Garnelen salzen und in etwas Olivenöl anbraten. Kurz auskühlen lassen.

Dann die Garnelen klein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Pinienkerne und Petersilie ebenfalls hacken.

Knoblauch, Pinienkerne, Petersilie und Ricotta zu den Garnelen geben und alles gut verrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Füllung auf die viereckigen Teigstücke geben und Fagottini formen.

Fagottini ca. 3 Minuten in leicht kochendem Wasser garen.

### Für die Sauce:

Mais abtropfen lassen. Peperoni schneiden. Limette heiß abspülen und die Schale abreiben.

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ingwer reiben.

Schalotte, Knoblauch und Ingwer in Sesamöl anschwitzen. Dann Mais, Peperoni, Limettenabrieb, Milch, Kokosmilch, Fischfond, Tomatenmark, Kreuzkümmel, Koriander, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer zufügen und alles köcheln lassen.

Sud pürieren, abschmecken und durch ein feines Sieb und Trichter in den Sahnesyphon füllen. Eine Patrone aufschrauben, Sahnesyphon drehen und ca. 18-mal gut schütteln. Bis zum Servieren zur Seite stellen.

### Für die gebratenen Garnelen:

Garnelen salzen und mit Rosmarin in etwas Olivenöl von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten.

### Für die Garnitur:

Gericht mit Petersilie und Blüten garnieren.

Dirk Köhler am 11. Juni 2024