

Schwarzwurzel-Nudeln mit Kräuter-Ricotta-Päckchen

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 TL Butter	1 TL Mehl
125 ml Gemüsefond	125 g Crème double	Salz, Pfeffer
6 Stiele Petersilie	300 g Schwarzwurzeln	1 Stiel Basilikum
4 Halme Schnittlauch	150 g Ricotta	2 Blätter Strudelteig
1 Eigelb	500 g Butterschmalz	

Schalotten schälen und fein schneiden. Butter erhitzen. Die Schalotten darin andünsten. Mehl darüber stäuben und verrühren. Mit Gemüsefond ablöschen und aufkochen lassen. Crème double unterrühren und alles etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schwarzwurzeln gut waschen und gleichmäßig schälen. Mit einem Sparschäler in gleichmäßig lange Streifen schneiden. Schwarzwurzelstreifen in Salzwasser etwa 30 Sekunden blanchieren, abgießen. Schwarzwurzeln mit der Sauce mischen und so lange köcheln lassen bis die Schwarzwurzelnudeln bissfest sind. 4 Stiele Petersilie abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. 1 EL gehackte Petersilie zuletzt unter die Schwarzwurzeln mischen. Basilikum und Schnittlauch abspülen und trockenschütteln. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Ricotta glattrühren, mit übriger, feingehackter Petersilie, Basilikum und Schnittlauch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Filo- oder Strudelteig in etwa 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. Jeweils 1 EL Ricottamasse in die Mitte des Teiges geben. Das Eigelb verrühren. Die Teigränder dünn damit bestreichen. Den Teig zusammenschlagen oder aufrollen und dabei die Ränder fest andrücken. Butterschmalz erhitzen. Ricottapäckchen darin von beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schwarzwurzelnudeln abschmecken und mit den kross gebratenen Ricottapäckchen anrichten. Mit den übrigen Petersilienstielen garnieren.

Otto Koch 22. Februar 2013