

Zucchini-Agnolotti mit Calamaretti

Für 4 Personen

Nudelteig:

75 g Mehl	125 g Nudelgrieß	2 Eier
Salz	Nudelgrieß zum Ausrollen	

Füllung:

8 Zucchini Blüten	2 EL Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
250 g Ziegenricotta	1 EL Thymianblätter	50 g Parmesan
1 Ei	Salz	Meersalz, fein
Muskatnuss	Pfeffer	

Sud:

500 ml Geflügelbrühe	125 g Butter	8 Ofentomatenfilets
Thymianblätter	Pfeffer	Salz

Calamaretti:

8 Calamaretti, küchenfertig	2 EL Olivenöl	Meersalz
Piment d'Espelette		

Nudelteig:

Mehl, Nudelgrieß, Eier und Salz miteinander verkneten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Zur Fertigstellung den Nudelteig dünn mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen und in Kreise von circa acht bis zehn Zentimeter Durchmesser ausschneiden.

Füllung:

Die Zucchini Blüten putzen, die Blüten abschneiden und die Frucht in Würfel schneiden. Die Blüten vorsichtig vierteln und in einem Esslöffel heißem Olivenöl ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und zur Seite stellen. Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Zucchiniwürfel mit der Knoblauchzehe in dem restlichen, heißen Olivenöl durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein gehackten Thymianblätter abschmecken. Den Ziegenricotta in einem Leinentuch mindestens zwei Stunden abhängen lassen, damit er nicht zu viel Wasser enthält. Die Zucchiniwürfel in einer Schüssel mit dem Ziegenricotta, einem Eigelb und geriebenem Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer nachschmecken. Jeweils einen Teelöffel Ricotta füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bepinseln und die Kreise halbmondförmig zusammen falten. Die Spitze umklappen und die zwei Enden vorne zusammen kleben. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit grobem Meersalz abschmecken, die Zucchiniagnolotti hinein geben und circa fünf Minuten ziehen lassen.

Sud:

Die Geflügelbrühe aufkochen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach einrühren. Alles um die Hälfte reduzieren lassen. Tomatenfilets in Streifen schneiden. Den Sud mit Thymianblätter und den Tomatenfilets abschmecken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Calamaretti:

Die Calamaretti putzen, in Ringe schneiden und in heißem Olivenöl anbraten. Mit Meersalz und Piment d'Espelette würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Thymiansud erhitzen, die Agnolotti hinein geben und auf warmen, tiefen Tellern anrichten. Mit den Calamaretti und Zucchini Blüten ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 28. Mai 2010