

Burg Castello di Scipione

Tortelli d'Erbette (Teigtaschen mit Ricotta/Mangold-Füllung)

Rezept für vier Personen

Für den Teig:

- 400 g Mehl Type 405 oder 550
- 4 Eier
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- Wasser
- Mehl zum Ausrollen
- 1 Eigelb

Das Mehl mit einer Prise Salz auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die Eier und das Olivenöl in die Mulde geben und langsam verkneten. Etwas Wasser dazugeben und so lange kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Der Teig sollte nicht mehr an den Händen kleben. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Für die Füllung:

- 250 g Ricotta
- 150 g (wilder) Mangold
- 50 g Mascarpone
- 1 Prise Muskatnuss
- 150 g Parmesankäse
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- 250 g Butter
- Salbei
- 400 g Nudelteig

Mangold waschen und mit einer Knoblauchzehe in etwas Salzwasser dünsten bis der Mangold zusammenfällt. Abgießen und gut ausdrücken. Knoblauchzehe entfernen.

Mangold abkühlen lassen und zerkleinern. Parmesankäse reiben. Ricotta, Mascarpone, Ei, Parmesankäse, Muskatnuss, Salz und Pfeffer mischen und den Mangold dazugeben.

Alles zusammen vermengen. Diese Verbindung sollte eine gute Konsistenz haben und nicht zu feucht sein.

Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Teigstreifen sollten 6 bis 7 cm breit sein. Die Füllung in Abständen auf einer Seite verteilen

Die Streifen zusammenfalten. Eigelb mit einer Gabel verrühren, die Ränder damit einpinseln und ankleben

Mit einem Teigrad die Tortelli abschneiden.

Im kochenden Salzwasser für ca. 2 Minuten kochen bis die Tortelli oben schwimmen.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz abtropfen lassen und in die vorgewärmten Teller legen.

Butter in einem Topf langsam schmelzen, etwas salzen und die Salbeiblätter dazugeben und etwas ziehen lassen.

Die Salbeibutter über die Tortelli geben und mit Parmesankäse bestreut servieren.

Tosoni mit Speck

- 200 g Käsespäne von ungesalzenem Parmesan (=Tosoni)
- 200 g Speck
- 50 g Butter

Den Speck in Scheiben schneiden, die Tosoni hineinlegen und mit dem Speck umwickeln. In einer Pfanne die Butter auslassen und knusprig braten.

Bavarese alle Fragole (Erdbeercreme)

- 330 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Erdbeeren
- 6 Blätter Gelatine
- 500 g Sahne
- Waldfrüchte zum Dekorieren
- Saft einer halben Zitrone

Die Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. Mit 100 g Zucker und Saft einer halben Zitrone pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eier trennen und das Eiweiß auffangen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen und langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen.

Die pürierten Erdbeeren vorsichtig unter den Eischnee rühren.

Die Sahne mit 30 g Zucker steif schlagen und die Eischnee-Erdbeermasse unterheben.

In Schälchen füllen und mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht kaltstellen.

Die Formen für 5 Sekunden in lauwarmes Wasser eintauchen, stürzen.

Nach Belieben mit frischen Erdbeeren, Minze und Waldfrüchten dekorieren.

Aspic di Trota Salmonata (Sülze mit Lachsforelle)

- 250 g Lachsforellenfilet
- 250 g wilder Spargel
- Salz und Pfeffer
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 12 Blätter Gelatine
- 1 getrocknete Tomate
- 1 Liter Olivenöl kalt gepresst (extra vergine)

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den gewaschenen Spargel darin kurz dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Lachsforellenfilet ca. 30 Minuten in 55 Grad heißem Öl garen. Dann das Filet abtrocknen und auf beiden Seiten salzen.

Gelatine für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen und anschließend in einem kleinen Topf auf niedriger Temperatur auflösen.

Die Gelatine in die auf 45 Grad erwärmte Gemüsebrühe einrühren.

Den gedünsteten Spargel in eine Kastenform geben und mit der Gemüsebrühe ca. 1 cm übergießen. In den Kühlschrank stellen und warten, bis die Brühe fest geworden ist.

In der Zwischenzeit die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden und auf der Sülze verteilen. Eine neue Schicht darüber gießen und erneut im Kühlschrank eindicken lassen.

Als letztes das Fischfilet darauf legen und die übrige Brühe darüber gießen. Erneut in den Kühlschrank stellen.

Nach ca. 6 Stunden die Form für 10 Sekunden in lauwarmes Wasser eintauchen und den Aspik stürzen.

Pasticcio di Maccheroni in Crosta Dolce oder Gran Pasticcio Pallavicino

Mürbeteig:

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Zucker,
- 2 Eier
- 1 geriebene Zitronenschale

Füllung:

- 200 g Kurze Pasta (entweder Penne oder Rigatoni),
- 50 g Butter
- 200 g Hühnerbrust
- 200 g Hühnerleber
- ½ Zwiebel
- 20 g Tomatenmark
- 50 g geriebener Parmesan
- ¼ l Fleischbrühe
- Salz

Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Mixers zu einem festen Teig verkneten. Anschließend in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen.

Hühnerbrust und Leber unter kaltem Wasser abbrausen, abtrocknen und in dünne, schmale Streifen schneiden. Zwiebel halbieren, abziehen und klein schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die gehackte Zwiebel dazugeben und andünsten. Die Hühnerbruststreifen und die Leber dazugeben und anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit ¼ l Fleischbrühe ablöschen. Tomatenmark einrühren und ca. 40 Minuten köcheln lassen.

Pasta ca. 8 Minuten in kochendem Salzwasser kochen, bis sie "al dente" ist. Abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken. Die Pasta mit der Fleischsoße und dem Parmesankäse vermischen.

Den Mürbeteig in zwei Hälften teilen und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Eine Springform gut mit Butter einfetten, sie mit einer der ausgerollten Teighälften (etwa ein halber Zentimeter dick) auskleiden und einen Rand ziehen. Mit Backpapier belegen und entweder mit Salz oder Hülsenfrüchten beschweren und 15 Minuten vorbacken (blindbacken). Nach dem Backen die Hülsenfrüchte und das Papier entfernen.

Dann die Füllung hinein geben und mit dem zweiten, ausgerollten Teigstück bedecken.

Den Pasticcio für etwa 35 Minuten bei 160 ° backen lassen.