



MÄNNER KOCHEN MIT STAHL

Fagottini in Blitz-Beurre Blanc

Zutaten:

Für 3-4 Personen

- 200 g Hartweizengrieß / Semola
 - 200 g Mehl
 - 5 Eier
- 400 g Frischkäse
 - 125 g Butter
 - Parmesan
 - Zitronen
- Küchenmaschine oder Nudelholz
 - Spritzbeutel
- Nudelroller oder ein scharfes Messer

Blitz-Beurre Blanc (Soße)

- 100 ml Weißwein
- 100 ml weißer Tomatenfond
 - 100 ml Hühnerfond
 - 250 g Butter
- 50 ml Schlagsahne
 - Salz/Pfeffer

Fagottini à la Christian Stahl

1.

Für den Nudelteig der Fagottini einmal drei Eier trennen.
Achtung: Das Eiweiß behalten zum Verkleben der Fagottini.

2.

Einmal Hartweizengrieß/Semola, Mehl und die Eigelbe in einer Küchenmaschine vermengen. Den Teig ca. 5 Minuten kneten. Mit der Hand dauert es länger. Die richtige Konsistenz erreicht er, wenn der Teig weder klebt noch bröseln.



3.

Anschließend den Teig ruhen lassen. Dafür den Teig abdecken, sonst zerbröseln er.

4.

Für die Füllung eine Nussbutter herstellen. Dafür die Butter in der Pfanne erhitzen, bis die Molke unten fast schwarz wird.

5.

Nussbutter, zwei Eigelb, Parmesan und Frischkäse in der Küchenmaschine vermengen.

6.

Die Butter-Ei-Masse in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen.



7.

Jetzt den Nudelteig mit einem Nudelholz oder einem Knetaufsatz der Küchenmaschine hauchdünn ausrollen. In ca. 30 cm lange Bahnen schneiden.

8.

Auf die Bahnen die Füllung verteilen. Dabei eine gute Daumenbreite Platz zwischen den Füllklecksen lassen. Bahnen umklappen.



9.

Die Zwischenräume zwischen den Füllungen mit Zeigefinger und Daumen vorsichtig zusammendrücken.



10.

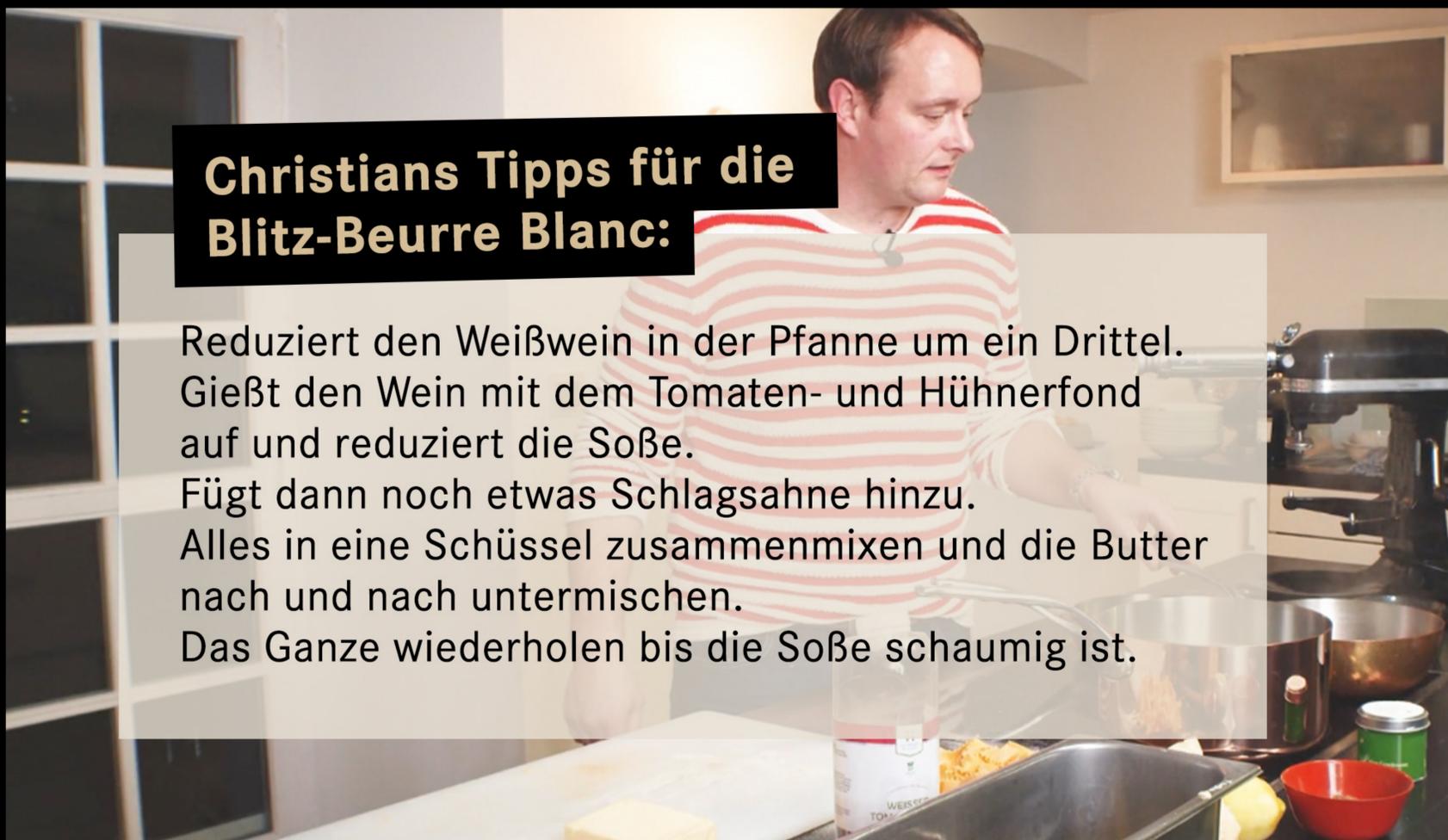
Mit dem Nudelroller/Messer vor der Füllung einmal entlang rollen.



Blitz-Beurre Blanc à la Christian Stahl

1.

In einer Pfanne den Weißwein um ein Drittel reduzieren. Tomaten- und Hühnerfond hinzufügen. Mit Sahne und etwas Zitronenzeste auffüllen.



Christians Tipps für die Blitz-Beurre Blanc:

Reduziert den Weißwein in der Pfanne um ein Drittel. Gießt den Wein mit dem Tomaten- und Hühnerfond auf und reduziert die Soße.

Fügt dann noch etwas Schlagsahne hinzu.

Alles in eine Schüssel zusammenmixen und die Butter nach und nach untermischen.

Das Ganze wiederholen bis die Soße schaumig ist.

2.

Zum Schluss Butter hinzugeben und mixen, bis die Soße schaumig ist.

Anschließend in (gut gesalzenem) Nudelwasser die Fagottini aufkochen – maximal für eine Minute, sonst gehen sie kaputt. Fagottini in der fertigen Beurre-Blanc schwenken.



Wohl bekomm's!