Agnolotti gefüllt mit Walnüssen und Schweinefleisch

Zubereitungszeit:
ca. 75 Minuten + Ruhezeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	820 kcal / 3430 kJ	Fett:	59 g
Eiweiß:	29 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	14 g
Kohlenhydrate:	45	ungesättigte Fettsäuren:	45 g

Zutaten für 4 Portionen :

Füllung

175 g	Schweineschulter oder Schweinebauch
1 Zehe	grüner Knoblauch, fein gehackt
130 g	kalifornische Walnüsse, geröstet, gehackt
30 g	Parmesankäse, gerieben
50 g	Mascarpone oder Crème Fraîche
1 TL	grobes Meersalz
1/4 TL	schwarzer Pfeffer

Brennnessel-Mousse

3 EL	extra natives Olivenöl
100 g	Brennnessel, wild, verpackt
125 ml	Vollmilch
1 Prise	grobes Meersalz
1 TL	schwarzer Pfeffer, gemahlen

Nudelteig

225 g	Mehl
1 TL	grobes Meersalz
2	Eier
1	Eigelb
3 EL	extra natives Olivenöl
2 TL	Wasser, wenn nötig, mehr

Optional

50 g	kalifornische Walnüsse, getoastet, gehackt
50 g	Parmesankäse, gehobelt

Zubereitung:

1. Für die Füllung die Schweineschulter in einem Bräter anbraten und dann zur Hälfte mit Wasser bedecken. Anschließend mit Folie abdecken und vier Stunden im Ofen schmoren lassen. Dann abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Knoblauch 15 bis 20 Minuten lang in Öl andünsten. Dann die inzwischen abgekühlte, geschmorte Schweineschulter in kleinere Stücke teilen und 65 g Walnüsse hinzufügen und gut mischen. Diese Masse nun durch den Fleischwolf in eine Rührschüssel drehen. Die übrigen Walnüsse sowie den Parmesan und die Mascarpone zur Masse hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zur Verwendung zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

2. Für den Nudelteig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken und in diese Eier, Eigelb, Olivenöl und wenn nötig etwas Wasser hinzugeben. Anschließend gut vermischen und mit dem Knethaken des Handrührgeräts kneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst. Dann den Nudelteig in 30 g Kugeln aufteilen und bis zum Gebrauch kühl aufbewahren. Hinweis: Vor dem Gebrauch den Teig erst wieder auf Raumtemperatur bringen.

3. Anstatt den Nudelteig intensiv zu kneten, wird er 8- bis 10-mal durch die Nudelmaschine gedreht. Am besten mit dem größten Walzenabstand beginnen und von Mal zu Mal den Walzenabstand verringern. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Nach dem Ruhen den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in ca. 30 cm lange, rechteckige Streifen schneiden. Dann die einzelnen Teigstreifen noch einmal mit etwas Mehl bestreuen.

4. Für die Agnolotti auf je eine Hälfte der Teigstreifen etwas Füllung mit einem Spritzbeutel setzen. Ränder mit Wasser bestreichen. Freie Teighälfte darüber schlagen. Zwischenräume und Ränder mit den Fingern andrücken, dann mit einem Teigrädchen oder einem Messer auseinanderschneiden. Fortfahren bis Teig und Füllung aufgebraucht sind. Fertig gefüllte Nudeln mit Mehl bestäuben.

5. Die Agnolotti für ca. zwei Minuten in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser garen, dann abgießen. Zum Anrichten das Brennnessel Mousse auf einen Teller geben und die gekochten Agnolotti darauf setzen. Nach Belieben die Pasta mit gerösteten, gehackten Walnüssen und gehobeltem Parmesan garnieren und servieren.

6. Für die Mousse Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Brennnessel hinzufügen und anbraten. Anschließend Milch hinzugeben und den Mix pürieren. Dann das Püree passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Agnolotti servieren.

Nährwertangaben pro Portion (mit optionalen Zutaten) ca.:
Energie: 960 kcal / 4013 kJ
Eiweiß: 35 g
Kohlenhydrate: 46 g
Fett: 71 g
Davon gesättigte Fettsäuren: 18 g
ungesättigte Fettsäuren: 53 g