



Dieser Artikel wurde ausgedruckt unter der Adresse: <https://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/Fagottini-mit-auberginen-parmesan-fuellung-100.html>



Fagottini mit Auberginen-Parmesan-Füllung und einem Zitronengrasauszug

Stand: 21.05.2024, 16:00 Uhr

Handgemachte italienische Nudeln mit einem Twist ins Asiatische – der leichte Zitronengrasauszug harmoniert mit dem herzhaften Geschmack der gefüllten Pasta.

Rezept von Frank Buchholz

Das Rezept als PDF zum Download:

- Der Vorkoster: Nudeln [PDF, 764,0 KB] | [download](#)

[<http://www1.wdr.de/mediathek/video/sendungen/der-vorkoster/der-vorkoster-nudeln-100.pdf>]

Zutaten für 4 Personen:

Fagottini:

- 400 g Nudelteig (siehe Grundrezept)

- 4 Auberginen
- 100 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 1 Eigelb
- ½ Knolle Soloknoblach (auch Einzehenknoblach, oder Monoknoblach), alternativ mehrere Knoblauchzehen
- 8 Zweige Rosmarin

Zitronengrasauszug:

- ½ l Fischfond, alternativ Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe
- 2 Schalotten
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 10 Stangen Zitronengras
- 3 Kaffir-Limetten-Blätter (Asia-Supermarkt)
- 1 EL Sojasauce, nach Belieben
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Butter

Zum Anrichten:

- frisches Basilikum
- Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Fagottini:

Wichtig: Die Auberginenfüllung bereits am Vortag zubereiten und kaltstellen, damit die Konsistenz fest genug ist.

Für die Auberginenfüllung:

- Den Ofen vorheizen auf 180°C.
- Die Auberginen halbieren.
- Knoblauch schälen, feine Scheiben abschneiden und zusammen mit den Rosmarinzweigen auf die Schnittseite der Auberginen-Hälften legen und mit Olivenöl beträufeln.
- Die Auberginen mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Grillrost legen.
- Auf mittlerer Schiene für 30 Minuten im Backofen garen.
- Nach dem Backen den Rosmarin und den Knoblauch von den Auberginen herunternehmen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen und in einen Topf geben.
- Bei mittlerer Hitze einige Minuten etwas auskochen, so dass die Flüssigkeit verdampft. Dabei ständig umrühren.

- Den Topf vom Herd nehmen und geriebenen Parmesan hinzugeben, untermengen und die Masse über Nacht im Kühlschrank komplett abkühlen lassen.
- Am Folgetag den Nudelteig zubereiten siehe [Grundrezept Nudelteig](#).
- Den Nudelteig auf einer mit Grieß bestreuten Oberfläche von Hand oder mit einer Nudelmaschine auswallen. Es soll eine Teigbahn entstehen, die 1 mm dick und 10 cm breit ist. Ist der Teig zu feucht, weiter mit Grieß einreiben, bis er nicht mehr klebt.
- Die Teigbahn mit der Längsseite parallel zur Tischkante legen.
- Ein Eigelb mit wenigen Tropfen Wasser verrühren und den Rand einer langen Seite des Teigbandes damit bestreichen.
- Die gekühlte Auberginen-Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleinfingerdick auf der Teigbahn dicht entlang des mit Ei bestrichenen Randes aufbringen.
- Von der mit Ei bestrichenen Seite her die Teigbahn eng und ganz knapp über die Füllung schlagen, ohne dabei Luft einzuschließen und anschließend leicht festdrücken.
- Die Teigrolle mit den Fingern zu kleinen Portionen zusammendrücken, so dass einzeln gefüllte Teigtaschen entstehen.
- Mit einem Teigroller den überstehenden Teig (Längsseite) entfernen. Anschließend die Teigtaschen in separate Fagottini abschneiden.
- Zur Zwischenlagerung der Fagottini empfiehlt sich mit Grieß bestreutes Pergamentpapier. Außerdem lassen sie sich einfrieren. So können sie auch noch am Folgetag ganz einfach zubereitet werden. Lediglich die Garzeit verlängert sich um ca. eine Minute.
- Die Fagottini in leicht wallendem Salzwasser für etwa drei Minuten kochen
- Anschließend in einem Topf 4 EL Nudelwasser und 1 EL Butter verrühren und die Fagottini noch einmal kurz darin schwenken.

Zitronengrasauszug:

- Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.
- In einem Topf mit etwas Öl kurz anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Fischfond ablöschen. Etwas reduzieren. Butter hinzugeben und die Soße mit dem Stabmixer pürieren.
- Limettenblätter in feine Streifen schneiden
- Zitronengras schälen mit einem Messer flachklopfen und der Länge nach aufschneiden.
- Zitronengras und Limettenblätter in die Soße geben und bei geringer Hitze 45 Minuten ziehen lassen.
- Limettenblätter und Zitronengras heraussieben.
- Die Soße abschließend kurz mit dem Pürierstab aufschäumen.
- Mit Salz und Pfeffer (nach Belieben auch Sojasauce) abschmecken.

Anrichten:

- Die Fagottini mit dem Zitronengrasauszug in einem tiefen Teller servieren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Darüber etwas geriebenen Parmesan und frisches Basilikum geben.

Weitere Rezepte aus der Sendung: