

# Hausgemachte Cappelletti mit Burata und grünem Spargel, Riesengarnelen "Mazara del Vallo"



Foto © Grotto da Enzo

Ein Rezept von Andrea Cingari, Chefkoch im Ristorante da Enzo.

## Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 180 Minuten



Schwierigkeitsgrad Schwierig - Für Profis



Menge 4 Personen

## Eigenschaften



Teller Fisch - Riesengarnelen



Typisches Produkt Schwarzpfeffer - 0 km



Geeignet für Sommer - Abend mit Freunden

## ZUTATEN

### Teig für Cappelletti

- 200 g Weissmehl
- 100 g Griess
- 2 Eigelb
- Olivenöl
- Salz
- Wasser (nach Bedarf)

### Füllung

- 100 g frische Burrata fein gehackt
- 100 g Ricotta aus dem Maggia Tal
- 8 grüne Spargel fein gehackt
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus dem Maggia Tal
- Parmesan
- 1 Ei

### Riesengarnelen

- 4 Riesengarnelen Mazara del Vallo
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

### Spargelschaum

- 4 grüne Spargel
- 1 Schalotte
- 2 dl vegetarische Brühe
- 1 dl Sahne
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 1/2 l Weisswein

## **Teig für Cappelletti**

## **Füllung**

## **Riesengarnelen**

## **Spargelschaum**

## **Präsentation**

## **Servieren**

## **ZUBEREITUNG**

Mehl und Griess sieben und auf ein Holzbrett geben, machen Sie eine Mulde. Eigelb, etwas Olivenöl und eine Prise Salz in die Mulde geben. Mit einer Gabel das Eigelb schlagen und das Mehl mit den Händen unterheben. Nach und nach etwas lauwarmes Wasser hinzugeben. Kneten Sie den Teig ca. 15 Minuten bis er geschmeidig wird. In Klarsichtfolie für eine Stunde ruhen lassen.

Alle Zutaten gut in einer Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Riesengarnelen putzen und kurz in Olivenöl anbraten. Salzen und pfeffern und gehackte Petersilie hinzugeben.

Schalotte anbraten, zuvor gekochte Spargel hinzugeben, mit Weisswein abschrecken. Brühe, Sahne hinzugeben und würzen. Mit einem Pürierstab zu einem Schaum verarbeiten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche sehr dünn ausrollen und halbieren. Die Füllung gleichmässig auf eine der Teighälften verteilen, die Teigländer mit Wasser bepinseln und mit der zweiten Hälfte zudecken. Mit einem runden Ausstecher Pasta ausstechen und Cappelletti formen. Cappelletti in Salzwasser kochen und danach zusammen mit den Riesengarnelen in einer Pfanne schwenken.

Servieren Sie das Ganze in einem tiefen Teller. Mit grünen Spargelspitzen dekorieren.