

Pansooti „Rino Casati“ mit Ricotta-Kräuterfüllung und Walnussauce

Rezept für 4 Hauptgangportionen
Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten:

Für die Crepes

200 g Mehl
6 Eier
0,5 l Milch
50 g Butter

Meersalz aus der Mühle, weißer Pfeffer aus der Mühle, Muskat von der Reibe
Butterschmalz

Für die Kräuterfüllung

250 g gemischte, zartblättrige Kräuter
2 Eier
100 g Schafsrizotta
50 g Parmesan

Für die Nusssauce

150 g Walnusskerne
50 g Pinienkerne
50 g Parmesan
50 ml Sahne
50 ml Olivenöl

Zusätzlich

4 Ei Butter
8 Blätter Salbei
16 Walnusskerne
Zesten von zwei Zitronen
100 g Parmesan

Vorbereitung:

Aus Mehl, Eiern, Milch und der leicht gebräunten Butter einen Crepeteig rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und 30 Minuten quellen lassen. In Butterschmalz kleine, dünne Crepe backen und auf Backpapier auskühlen lassen.

Für die Füllung die Kräuter blanchieren, abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken.

1 Ei, Ricotta und Parmesan mischen, salzen und pfeffern und die Kräuter untermischen. Walnuss- und Pinienkerne leicht anrösten. Die Zitronenzesten in kochendem Salzwasser blanchieren.

Zubereitung:

Das zweite Ei mit etwas Wasser verschlagen, die Crepe mit je einem Esslöffel Kräuter-Ricottafüllung belegen, die Ränder einstreichen und die Pansooti zu Halbmonden falten. In einem Bambusdämpfer über kochendem Salzwasser 10 Minuten garen.

Für die Nusssauce die Walnusskerne und Pinienkerne mit Parmesan und Sahne mixen, das Olivenöl einrühren.

In einer flachen Pfanne die Butter ausschäumen lassen, die restlichen Walnusskerne, Zitronenzesten und die Salbeiblätter darin anschwanken, herausnehmen und die Pansooti darin erwärmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der kalten Walnussauce,

Salbei, Walnüssen und Zitronenzesten anrichten. Parmesan sehr fein reiben und dazu reichen.

Empfehlung:

Als Kräutermischung kann man in der Frühlingsaison die Mischung für grüne Sauce verwenden, was nicht mehr lombardisch ist, aber auch sehr gut schmeckt.

Viel Spaß wünscht

A handwritten signature in red ink, written in a cursive style. The signature appears to be 'Kolja Kleber'.