

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



Der Fagottone ist ein Riparbella-Oldie – hier finden Sie endlich das Rezept dazu!

Fagottone col radicchio rosso e scamorza affumicata Blätterteigpastete mit rotem Chicorée und geräuchertem Scamorza-Käse

Zutaten für 4 Personen

Die Mengenangabe reicht für vier Personen, wenn es vorher eine grosse Vorspeise gibt. Sonst reicht sie nur für zwei bis drei Personen.

Füllung:

350 g Radicchio di Chioggia Die rote Kugel putzen, waschen, in grosse Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 4–5 Minuten kochen. Abgiessen. Dann in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten, salzen, pfeffern und zur Seite stellen.

100 g geräucherter Scamorza reiben, fein oder grob, nach Wahl.
1 fertig ausgewallter, runder Blätterteig in zwei Teile schneiden.

Den Käse mit dem ausgekühlten Chicorée mischen, die Füllung teilen und die beiden Teighälften damit je zur Hälfte belegen. Die Teigländer mit kaltem Wasser bepinseln und den Teig zuklappen, resp. jede Teighälfte schliessen. Die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Den Teig mit

1 verklopftem Eigelb bestreichen.

Backen im auf 200–220 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten (je nach Ofen eventuell nur Unterhitze brauchen), dann weitere 15 Minuten in der oberen Hälfte des abgestellten Backofens ruhen lassen.

VERONICAS TIPP:

Wir servieren jeweils eine kalte Sauce aus Joghurt, wenig Knoblauch und etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer dazu. Der Fagottone schmeckt aber auch gut ohne Sauce. Sehr fein sind einige kurz gebratene Quitten- oder Apfelschnitze als Dekoration.

Wenn Sie keinen geräucherten Scamorza-käse finden, so gibt es vielleicht sonst einen geräucherten Käse. Wenn nicht, so nehmen Sie einen andern, eher kräftigen Käse. Und geben eventuell einige gebratene Streifen Speck oder Rohschinken dazu!