

Triangoli mit Champagnerschaum



Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 420 kcal

Eiweiss: 13 g

Fett: 20 g

Kohlenhydrate: 37 g

Zutaten

2 Rollen Pastateig à 125 g
wenig Mehl
wenig Öl zum Beträufeln

Zitronenfüllung

1 Bio-Zitrone
200 g Ricotta
1 Eigelb
Salz
Blütenpfeffer
Muskatnuss

Sauce

2 dl Champagner brut oder demi-sec
1 dl Gemüsebouillon
1 dl Halbrahm
1 EL Butter, kalt

Zubereitung

1. Für die Füllung Zitronenschale fein abreiben. Die Hälfte der Zitrone auspressen. Schale und Saft mit Ricotta und Eigelb mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
2. Teig entrollen. In 8 × 8 cm grosse Quadrate schneiden. Je 1 TL Füllung in die Mitte der Quadrate geben. Ränder mit Wasser fein bestreichen. Teigstücke zu Dreiecken falten. Ränder gut andrücken. Triangoli auf ein mit Mehl bestreutes Tuch legen.
3. Für die Sauce Champagner auf die Hälfte einkochen. Bouillon und Rahm dazugeben und die Sauce 1 Minute weiterkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Triangoli in reichlich Salzwasser portionenweise ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit einer Lochkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen. Auf eine Platte geben, mit Öl beträufeln und zugedeckt warm halten. Zum Servieren Sauce aufkochen. Butter beigeben, Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen. Triangoli mit Sauce anrichten. Mit Blumenpfeffer bestreuen.