

Lachs-Tortellini mit Ricotta-Zitronen-Soße und Spargel

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Mehl Typ 00 150 g Weichweizengrieß 3 Eier
1 Prise feines Salz

Für die Lachsfarce:

1 eiskaltes Lachsfilet à 220 g 1 Scheibe entrindetes Toastbrot 100 g Sahne
1 Zitrone, Saft, Abrieb $\frac{1}{4}$ Bund Dill Salz
weißer Pfeffer

Für die Sauce:

125 g Ricotta 100 g Sahne 40 ml trockener Weißwein
50 ml Gemüsefond 100 g grüner Spargel 1 Zitrone, Saft, Abrieb
1 rote Chili Olivenöl, Zucker Salz, Pfeffer

Für den Nudelteig:

Das Mehl mit dem Weichweizengrieß in einer Schüssel vermischen. Eine Mulde formen und 3 Eier darin verquirlen. Eine Prise Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie ruhen lassen.

Für die Lachsfarce:

Die Zitrone heiß abwaschen, trocknen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Lachsfilet waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Toastbrot würfeln. Lachs und Toastwürfel mit Salz, Pfeffer und 1 EL Zitronensaft in einen Standmixer geben und die kalte Sahne kontinuierlich angießen.

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Farce mit 1 TL Zitronenabrieb und gehacktem Dill abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten, zu zwei Bahnen auswallen und Kreise ausstechen. Die Farce mit dem Spritzbeutel mittig auf die Kreise spritzen und zu Halbkreisen zusammenklappen. Mit einer Gabel den Rand festdrücken und dann zu Tortellini formen. Etwa 4 Minuten in heißem Salzwasser ziehen lassen.

Für die Ricotta-Zitronen-Sauce:

Den Spargel im unteren Drittel schälen und dritteln. Den Spargel in Olivenöl anbraten und mit etwas Zucker bestreuen. Mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Sahne, Zitronensaft und etwas Wasser zufügen. Nochmals kurz aufkochen lassen und dann von der Flamme nehmen. Ricotta und Zitronenschale unterrühren. Mit Fond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Die Tortellini nach dem Kochen kurz in der Sauce schwenken.

Die Tortellini mit Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Niclas Ramelli am 04. September 2017