

# Steinpilz-Tortelloni, Kokos-Soße, Thymian-Walnuss-Brösel

## Für zwei Personen

### Für die Tortelloni:

1 Schalotte	50 g Steinpilze	50 g Frischkäse
1 Ei	100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 g Salz	10 g Butter	Mehl

### Für die Sauce:

4 Stangen Frühlingslauch	100 ml Sherry	300 ml Kokosmilch
20 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

### Für die Brösel:

50 g Walnusskerne	50 g Panko	25 g Butter
5 Zweige Thymian		

### Für die Garnitur:

50 g Parmesan
---------------

In einem Topf 5 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Nudelteig Mehl, Ei und Salz zu einem homogenen Teig kneten und mit Hilfe einer Nudelmaschine zu einer dünnen Teigplatte ausrollen. Bei Bedarf den Teig zwischendurch bemehlen. Aus der Teigplatte Kreise mit einem Durchmesser von circa zehn Zentimeter ausstechen.

Für die Tortelloni-Füllung Steinpilze putzen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. In einer Pfanne Butter zerlassen und Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Steinpilze hinzugeben und anbraten. Schalotten, Steinpilze, Frischkäse und Petersilie vermengen und jeweils einen Teelöffel der Füllung auf die ausgestochenen Teigkreise geben. Nudelkreise zu einem Halbmond zusammenfallen. Ränder mit Wasser befeuchten und Teig zusammendrücken. Spitzen der Nudel-Halbmonde übereinanderlegen und zusammen drücken, sodass Tortelloni entstehen. Tortelloni im Salzwasser circa zwei Minuten bissfest kochen, dann abschöpfen.

Für die Frühlingslauch-Kokos-Sauce Frühlingslauch putzen, waschen und grob hacken. Sherry in einem Topf um die Hälfte reduzieren lassen. Kokosmilch angießen und zwei Minuten aufkochen lassen. Frühlingslauch hinzugeben und zwei Minuten kochen lassen. Sauce in einem Standmixer pürieren, durch ein Sieb in den Topf streichen und erneut aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren mit dem Stabmixer kalte Butter einmontieren.

Für die Thymian-Walnuss-Brösel Walnusskerne in einem Mixer grob zerkleinern. In einer Pfanne Butter zerlassen, aufschäumen lassen und Panko und Walnusskerne darin anrösten. Beiseite stellen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, fein hacken und unter Walnuss und Panko mischen.

Zum Anrichten etwas Sauce auf Teller geben. Ravioli darauf anrichten, ein wenig Schaum der Sauce darüber geben, mit Thymian-Walnuss-Bröseln garnieren, Parmesan darüber reiben und servieren.

Tobias Zwick am 21. November 2016