

Tortellini, Spinat-Soße, Feldsalat im Parmesan-Körbchen

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Pastamehl	2 Eier (Eigelb)	1 ganzes Ei
1 EL Kurkuma	1 EL Olivenöl	

Für die Füllung:

125 g Burrata	2 EL Pecorino	2 EL Parmesan
1 TL Kurkuma	1 Ei (Eigelb)	1 EL Paniermehl
Salz	Pfeffer	

Für die Tortellini:

2 EL Butter	1 Ei (Eigelb)	Salz
-------------	---------------	------

Für das Parmesankörbchen:

40 g Parmesan im Stück

Für die Körbchen-Füllung:

1 gelbe Kaki	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	60 g Feldsalat
1 Zweig Rosmarin	1 EL Weißweinessig	1 TL Akazienhonig
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Nudelsauce:

100 g Baby-Blattspinat	50 g Ricotta	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 EL Butter	100 ml Geflügelfond
100 ml Sahne	Eiswasser	Salz, Pfeffer

Für den Nudelteig:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Eier trennen. 150 g Pastamehl, Ei, zwei Eigelbe, Kurkuma und Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und kurz im Kühlschrank ruhen lassen. Den Rest Mehl für das Ausrollen beiseite stellen.

Für die Füllung:

Pecorino und Parmesan fein reiben und zusammen mit dem Burrata und dem Kurkuma verrühren. Ei trennen und Eigelb und Paniermehl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tortellini:

Ei trennen. Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Den ausgerollten Nudelteig in 9 cm große Quadrate schneiden. Einen Teelöffel Füllung mittig auf den Teig auftragen. Die Ränder mit Eigelb bestreichen, dann diagonal auf die gegenüberliegende Ecke drücken und zu einem Tortellino formen. Salzwasser zum Kochen bringen und die Tortellini 3-4 Minuten garen. Mit einem Schaumlöffel raus nehmen und auf ein Gitter abtropfen. Butter schmelzen und über die Tortellini träufeln.

Für das Parmesankörbchen:

Parmesan in Streifen reiben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 2 Kreise (16 cm) markieren und mit dem Parmesan austreuen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und dann auf eine umgedrehte Schale, zum Formen der Körbchen, legen.

Für die Körbchen-Füllung:

Kaki waschen, trockentupfen und in Spalten schneiden. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Rosmarinnadeln abzupfen und klein hacken. Mit 1 EL Olivenöl (1 EL Öl für die Salatsauce) vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kaki im Ofen bei 200 Grad 10 Minuten rösten. Feld-

salat waschen und trockenschleudern. Aus dem restlichen Öl, Essig, Honig und den Gewürzen eine Salatsauce herstellen. Kurz vor dem Anrichten den Salat mit der Sauce vermengen und in das Parmesankörbchen legen.

Für die Nudelsauce:

Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und dazu geben. So lange dünsten, bis sie glasig sind. Sahne und Geflügelfond dazugeben und bis so lange einköcheln lassen bis die Flüssigkeit zur Hälfte reduziert ist. Spinat waschen, trockenschleudern und im kochendem Wasser blanchieren, abgießen und im Eiswasser abkühlen. Spinatmasse gut ausdrücken und zu der Sahne-Fond Mischung geben. Alles fein pürieren. Ricotta hinzugeben und verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Middendorf am 16. Juli 2019