

Parmesan-Ricotta-Tortellini, Sahne-Steinpilz-Sud, Pilze

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

125 g ital. Hartweizengrieß 75 g Mehl, Typ 00 3 Eier
Olivenöl Salz

Für die Füllung:

1 Zitrone 2 Eier 200 g Ricotta
100 g alter Parmesan Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Zubereitung:

Salz

Für den Sud:

80 g getrock. Steinpilze 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
1 Stück Butter 100 ml Sahne 150 ml weißer Portwein
150 ml weißer Sherry 300 ml Gemüsefond 1 Zweig Thymian
1 EL Weizenstärke

Für die sautierten Pilze:

2 Kräuterseitlinge 5 Kastanienpilze Butter
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Stück alter Parmesan $\frac{1}{2}$ Bund Estragon

Für das Gericht:

10 Cherry-Tomaten 100 g Wassermelone 1 TL Pinienkerne
50 g Fetakäse 100 ml Sushiessig mit Zucker 1 Spritzer geröst Sesamöl
20 ml Kräuteröl $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum Olivenöl
Salz Eiswasser

Für die Garnitur:

1 Avocado Essig

Für den Nudelteig:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Parmesan reiben. Eier trennen und Eigelbe sowie Eiweiße auffangen.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Ricotta mit Parmesan, Eigelb und Zitronenabrieb vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Zubereitung:

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils 1 TL Nudelfüllung in die Mitte geben und die Teigränder mit Eiweiß (von oben) bestreichen. Die Enden halbmondförmig zusammenfalten. Die runde Seite erneut nach innen falten und die Enden zusammendrücken. Tortellini in kochendes Salzwasser geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Für den Sud:

Olivenöl, zum Anschwitzen Steinpilze in etwas Portwein und Sherry einweichen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch zerdrücken. Pilze aus dem Sud nehmen, hacken und mit Knoblauch und Schalottenwürfeln in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Portwein, Sherry und Fond ablöschen. Thymian abrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Alles einkochen, passieren

und mit etwas Sahne aufgießen. Mit etwas Butter und einem Pürierstab aufschäumen. Ggfs. mit Weizenstärke abbinden.

Für die sautierten Pilze:

Butter in einer Pfanne erhitzen und Nussbutter herstellen. Pilze putzen, in der Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Estragon abbrausen, trockenwedeln und klein zupfen.

Die Tortellini in einem tiefen Teller anrichten. Pilze und etwas von der Sauce darüber geben. Schaum dazu geben und mit Estragon und Parmesan garnieren. Das Gericht servieren.

kp Alexander Kumptner Fl: Infusionierte Baby-Tomaten mit Wassermelone und Fetakäse Zutaten für zwei Personen **Für das Gericht:**

Für das Gericht:

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Tomaten leicht einritzen, in Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und von der Haut befreien. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter von den Stängeln trennen. Tomaten anschließend zusammen mit Essig, einem Spritzer Sesamöl und den Stängeln vom Basilikum in einem Vakuumbbeutel fest einvakuumieren und für mindestens 15 Minuten marinieren lassen.

Wassermelone mit einem Parisienne-Ausstecher ausstechen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Fetakäse fein zerbröseln und zur Seite stellen.

Pinienkerne im Ofen goldbraun rösten. Den Vakuumierbeutel aufschneiden und die Tomaten abwechseln mit den Melonen in einen Suppenteller setzen und mit den restlichen Zutaten vollenden. Zum Schluss etwas vom Tomatenessig darüber gießen und mit Kräuteröl beträufeln.

Für die Garnitur:

Avocado halbieren, Fruchtfleisch fächerartig aufschneiden und kalt stellen. Mit dem Kräuteröl (von oben) und Essig beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sandi Elayan am 20. Mai 2021