

# Tortelloni, Artischocken-Tomaten-Sugo, Parmesan-Schaum

## Für zwei Personen

### Für die Tortelloni:

100 g Pastamehl, Type 00	100 g Hartweizengrieß	2 Eier
½ TL Kurkuma	3 EL Olivenöl	Salz
50 g Pastamehl, Type 00	50 g Hartweizengrieß	

### Für die Füllung:

200 g Ricotta	75 g Pinienkerne	6 eingel getrock. Tomaten
1 Schalotte	1 Zitrone	1 Schuss Wermut
½ Bund Thymian	2 Prisen Zucker	1 Msp. Piment-d´Espelette
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Sugo:

4 frische Artischockenherzen	100 g gelbe Snacktomaten	3 rote Kirschtomaten
2 Schalotten	1 Zitrone	100 g kalte Butter
50 ml Weißwein	20 ml Wermut	½ Bund Thymian
½ Bund Zitronenthymian	3 Zweige Majora	3 Zweige Rosmarin
1 Prise Zucker	Olivenöl	Salz

### Für den Schaum:

125 g Parmesan	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	50 ml Sahne	25 g Butter
50 ml weißer Portwein	250 ml Gemüfefond	1 TL Lecithin
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Tortelloni:

Aus Hartweizengrieß, Pastamehl, Eiern, Kurkuma und Salz einen glatten Teig herstellen. Gegebenenfalls etwas Wasser oder Olivenöl hinzufügen.

Teig in Frischhaltefolie geben und ruhen lassen. Mithilfe einer Nudelmaschine so dünn wie möglich ausrollen und anschließend Kreise ausstechen.

### Für die Füllung:

Zitronenschale reiben. Pinienkerne in einer Pfanne kurz anrösten.

Schalotten abziehen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotten anschwitzen. Leicht salzen und zuckern. Thymianblätter dazugeben. Die eingelegten getrockneten Tomaten klein schneiden und zusammen mit den Pinienkernen ebenfalls dazugeben. Mit Wermut ablöschen. Ricotta einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend in einen Standmixer geben und pürieren. Mit etwas Zitronenschale, restlicher Prise Zucker, Salz und Piment d´Espelette abschmecken.

### Für die Fertigstellung:

Etwa 1 Teelöffel der Masse auf die zugeschnittenen Teigkreise geben und zu Tortelloni formen. In gesalzenem, siedendem Wasser garen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

### Für den Sugo:

Zitronenschale reiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen und Zitronenwasser herstellen.

Artischocken zurechtschneiden und sofort ins Zitronenwasser legen.

Schalotten abziehen, würfeln und in Olivenöl anbraten. Etwas salzen und zuckern. Artischocken dazugeben und mit anbraten. Kräuter dazugeben.

Mit Wermut und einem Schuss Weißwein ablöschen. Kirschtomaten und Snacktomaten dazugeben und zu einem Sud köcheln lassen. Auf die Säure achten und ggf ausgleichen. Butter dazugeben.

Die Tortelloni aus dem Nudelwasser direkt in den Sud geben und mit dem mehligem Nudelwasser den Sud etwas anziehen lassen.

**Für den Schaum:**

Parmesan reiben und mit dem kalten Gemüsefond in einem Standmixer pürieren. Danach durch ein Sieb oder Passiertuch abgiessen und das Parmesanwasser auffangen.

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit etwas Öl glasig schwitzen. Mit Portwein ablöschen und diesen vollständig reduzieren lassen. Mit dem Parmesanwasser aufgießen, Sahne dazugeben, aufkochen und um die Hälfte reduzieren lassen.

Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Butter und Lecithin dazugeben und mit dem Stabmixer zu einem Schaum mixen.

Tamara Hesselmann am 09. Juni 2022