

Spinat-Tortellini mit Ricotta-Füllung, Limetten-Soße

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

70 g Spinat 200 g Semola 2 Eier, zimmerwarm
1/5 EL Olivenöl 1 Prise Salz

Für die Füllung:

150 g Ricotta 50 g Parmesan 1 Ei
4 Zweige Petersilie 1 Zweig Basilikum Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Semola 1 Ei Salz

Für die Sauce:

1 Limette, Saft, Abrieb 10 g Butter 50 ml + 1 EL Sahne
1/2 EL Crème-fraîche 50 ml Weißwein 100 ml Gemüsefond
Zucker Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Limette, davon Abrieb Spinatblätter Basilikumblätter
10 g Parmesan

Für den Nudelteig:

Den Spinat putzen und die dicken Stielenden abzupfen. Spinatblätter in reichlich kaltem Wasser waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Spinat anschließend in reichlich kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, bis der Spinat in sich zusammenfällt. Dann den Spinat durch ein Sieb abseihen und sofort in Eiswasser abschrecken, damit er seine satte grüne Farbe behält. Spinat fein pürieren.

Semola mit Eiern, Olivenöl, Salz und dem pürierten Spinat zu einem festen, aber geschmeidigen Nudelteig verkneten. Unter einer Schüssel ruhen lassen.

Für die Füllung:

Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten.

Parmesan reiben.

Ricotta und Eigelb gut vermischen. Parmesan und etwa 2,5 Esslöffel gehackte Petersilie und etwas gehackten Basilikum dazugeben, gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine portionsweise auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen. Ei trennen und den Teig vorsichtig mit Eiweiß einpinseln. Füllung in einen Spritzbeutel füllen und mit ausreichend Abstand zueinander auf den Teigbahnen verteilen.

Teigbahnen zusammenklappen und rund ausstechen, sodass Halbmonde entstehen. Anschließend die Spitzen der Halbmonde zusammendrücken und zu Tortellini formen.

Tortellini mit etwas Semola bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben.

Je nach Dicke ca. 4 Minuten in gesalzenem Wasser garen.

Für die Sauce:

Schale einer halben Limette abreiben und mit dem Weißwein aufkochen lassen. Alles um 2/3 reduzieren. Schale der zweiten Limettenhälfte abreiben und für den späteren Gebrauch aufbewahren.

Gemüsefond, 50 ml Sahne und Crème fraîche aufkochen lassen und um 1/3 einkochen. Limetten-Weißwein-Reduktion dazugeben, alles einmal aufkochen lassen und passieren.

Saft der Limette auspressen. Sauce mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die

fein abgeriebene Schale der zweiten Limettenhälfte nun in die Sauce geben und mit der Butter aufmixen. 1 Esslöffel Sahne schlagen und unter die Sauce ziehen.

Für die Garnitur:

Limette abreiben und Parmesan reiben. Pasta mit Limettenabrieb, Parmesan, Spinat und Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Spinat, Basilikum Parmesan und Limettenabrieb garnieren und servieren.

Yvonne Hölzel am 05. Juni 2023