

und Zucker leicht karamellisieren, dann die Möhren hinzugeben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und Mark und Schote mit etwas Zitronenabrieb zu den Möhren in die Pfanne geben. Wenn die Möhren rundum leicht glasiert sind, mit dem Gemüsesfond ablöschen. Den Deckel auf die Pfanne legen und ca. 5 Minuten schmoren.

Für das Kräuter-Öl:

Öl in einem Topf auf 65 Grad erhitzen.

Geputzten Spinat und Petersilie in ein hohes Rührgefäß geben, mit dem warmen Öl übergießen und kräftig mit dem Pürrierstab mixen.

Öl dann durch ein Sieb mit Kaffeefilter gießen und beiseitestellen, bis sich das klare Öl am Boden des Auffanggefäßes absetzt. Alternativ vorsichtig durch ein Küchentuch pressen.

Die Tortelli mittig auf den vorgewärmten Teller setzen. Die aufgeschäumte Zitronen-Safran-Sauce aufgießen, mit Vanillemöhren und Vanillebutter aus der Pfanne rundum garnieren und mit Kräuter-Öl und einer Prise Pfeffer verfeinern.

Greta Böske am 22. Februar 2024