

Tortellini, Orangen-Butter, Spargelspitzen, Parmesan

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Semola 2 Eier 1 Prise Salz

Für die Füllung:

250 g grüner Spargel 1 Schalotte 50 g Parmesan
75 g Ricotta 1 TL Butter 2-3 EL Semmelbrösel
Öl Salz Pfeffer

Für die Tortellini:

Mehl Salz

Für die Parmesancreme:

2-3 EL Parmesan 150 ml Sahne

Für die Orangenbutter:

2 EL Butter 1 Orange, Abrieb

Für den Teig:

Die Eier, Semola und Salz rasch zu einem Teig verkneten und in Klarsichtfolie verpackt in den Kühlschrank zum Ruhen geben.

Für die Füllung:

Parmesan reiben. Schalotte abziehen, kleinhacken und in Öl glasig braten. Spargelspitzen abschneiden und in Butter leicht braun anbraten.

Spargel-Mittelstücke klein schneiden und ca. 5 Minuten mit den Schalotten dünsten. Etwas abkühlen und in einen Multizerkleinerer geben. Ricotta, ein bis zwei Esslöffel geriebenen Parmesan, Salz und Pfeffer zugeben. Wenn die Masse zu flüssig ist, mit etwas Semmelbröseln abbinden.

Für die Tortellini:

Nach dem Ruhen den Teig in der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Mit einem Ausstechring Kreise ausstechen (Durchmesser von ca. 7 cm), jeweils 1 Teelöffel der Füllung daraufgeben, die Ränder mit Wasser befeuchten, als Halbkreise zusammenkleben und zu Tortellini formen. In sprudelndem und gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten garen bis sie an die Oberfläche steigen. Vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Parmesancreme:

Parmesan reiben. Sahne erhitzen und Parmesan vorsichtig in der Sahne schmelzen. Nicht kochen lassen, sonst gerinnt der Käse.

Für die Orangenbutter:

Butter aufschäumen und 1 Teelöffel Orangenabrieb dazugeben. Die gekochten und abgetropften Tortellini kurz in der Butter schwenken.

Sabine Härtfelder am 15. April 2024