

Tortelloni, Basilikum-Füllung, Buttermilch-Soße

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:	2 Eier	200 g Mehl
Für die Füllung:	1 Zitrone, Saft, Abrieb	60 g Frischkäse
1 EL Ricotta	125 g Basilikum	1-2 Zweige Zitronenmelisse
Mehl	Speisestärke	Salz, Pfeffer
Für die Fertigstellung:	Salz	
Für die Sauce:	1 Zitrone, Saft	150 ml Buttermilch
50 ml Sahne	1 EL Butter	10 g itali. Hartkäse
1 TL Lecithin	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:	1 TL rosa Pfeffer	

Für den Nudelteig: Die Eier und das Mehl in einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung: Frischkäse gut abhängen lassen.

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und 15 ml Saft auspressen.

Basilikum und Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Kräuter pürieren, dann Frischkäse und Ricotta unterrühren. Nicht zu lange rühren, sonst wird die Masse zu flüssig. Sollte sie zu flüssig sein, mit Mehl und Stärke binden.

Masse mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Fertigstellung: Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, dünn ausrollen und mit einem großen runden Ausstecher Kreise ausstechen. Jeweils etwas Füllung in die Mitte geben. Die Teigkreise zu einem Halbkreis zusammenklappen und die Ränder gut andrücken. Anschließend die Enden des Halbkreises aneinanderdrücken, sodass Tortelloni entstehen. Die Tortelloni in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten garen. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen.

Für die Sauce: Zitrone halbieren und 1 TL Saft auspressen.

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Sahne hinzugeben und leicht erwärmen, aber nicht kochen lassen. Zitronensaft einrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Etwas Käse reiben und einrühren.

Den Topf vom Herd nehmen und die Buttermilch sowie Lecithin einrühren. Mit einem Stabmixer die Sauce schaumig aufmixen, bis sie eine leichte, luftige Konsistenz hat.

Für die Garnitur: Gericht mit rosa Pfeffer garnieren.

Charlotte Kreiensiek am 04. Juni 2025