

Garnelen in Tortellini, Rinderfilet-Streifen mit Spinat

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	2 EL Butter	150 g Weizenmehl
2 EL Olivenöl	Salz	

Für die Füllung:

350 g kleine Garnelen	100 g grüner Speck	4 cl Anislikör
100 ml H-Sahne	200 g Crushed-Ice	Salz, Pfeffer

Für das Rinderfilet:

1 Rinderfilet à 200 g	2 Zehen Knoblauch	1 EL Butterschmalz
2 Zweige Rosmarin	Salz	

Für den Spinat:

50 g junger Spinat	1 Zehe Knoblauch	50 g Basilikum
3 Stile Salbei	50 ml Olivenöl	2 TL weißer Balsamicoessig
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	1 Orange (Saft)
200 ml H-Sahne	5 cl Weinbrand	200 ml Krustentierfond
1 EL Tomatenmark	1 TL Lecithin	Salz, Pfeffer

Für den Teig: Das Weizenmehl mit Eiern und Olivenöl in eine Schüssel geben und zu einem Nudelteig verarbeiten. Eventuell etwas Wasser hinzufügen. Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und vier Quadrate daraus schneiden. Den Teig mit der Garnelenmasse füllen und zu Tortellini falten. Die Tortellini kurz in kochendem Salzwasser garen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Tortellini darin schwenken.

Für die Füllung: Die Garnelen waschen. Den Speck grob würfeln. Die Garnelen mit etwas Crushed Ice in den Mixer geben. Anschließend den Speck und die Sahne dazugeben. Die Füllung mit Anislikör vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Rinderfilet: Den Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Den Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Rosmarin und Salz dazugeben. Das Rinderfilet von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Ofen weiter garen. Später in Tranchen aufschneiden.

Für den Spinat: Den Spinat waschen, trockenschleudern und grobe Stile entfernen. Basilikum und Salbei abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Spinat, Basilikum und Salbei in ein Sieb geben und kurz vor dem Anrichten für 1 Minute im Nudelwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Knoblauch abziehen und reiben. Spinat, Basilikum und Salbei mit Knoblauch, Olivenöl, Balsamicoessig, Salz und Pfeffer in eine Küchenmaschine geben und fein hexeln.

Für die Sauce: Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Orange halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Das Tomatenmark mit dem Orangensaft, Weinbrand, Lecithin, Knoblauch und Schalotten vermengen. Mit Fond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten die Sahne hinzugeben und mit dem Stabmixer aufmixen.

Mit Garnelen gefüllte Tortellini und Rinderfilet-Streifen mit Spinat und Krustentier-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Dannenberg am 25. Oktober 2017