

Spinat-Ricotta-Tortelloni

Für 2 Personen

Für den Teig:

150 g Mehl	50 g Hartweizenmehl	3 Eigelb
1 Ei	1 TL Olivenöl	Salz, Mehl

Weitere Zutaten:

100 g Spinat	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
1 Sardellenfilet	1 Ei	80 g Ricotta
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	ca. 50 g Butter
50 g Parmesan		

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. 3 Eigelb, Ei, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.) Spinat putzen waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotte anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Aus der Pfanne nehmen und gut ausdrücken, klein hacken. Die Sardelle fein hacken und mit Spinat, Ei und Ricotta mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in zehn Zentimeter lange Quadrate schneiden. In die Mitte des jeweiligen Quadrats einen Klecks Spinat-Ricotta-Paste setzen. Dann den Teig übereinander schlagen, so dass ein Dreieck entsteht. Die aufeinander liegenden Ränder rundum festdrücken. Das Dreieck auf den Zeigefinger legen, so dass es Richtung Handwurzelknochen zeigt. Nun die beiden anderen Enden um den Zeigefinger wickeln und übereinander schlagen. Festdrücken. Es entsteht eine Art Bischofsmütze. Diese liegt immer noch um dem Zeigefinger, so dass der Daumen beide Enden zusammenhält und festdrückt. Die Spitze der Mütze liegt am Knöchel des Zeigefingergelenks. Diese Spitze wird nach außen in Richtung Fingernagel gebogen. Der Daumen drückt immer noch beide Enden zusammen. Mit einer Drehung nach unten werden nun mit dem Daumen die beiden äußeren Enden nach innen gedreht. (Kapiert? Wahrscheinlich nicht, also unbedingt die Sendung angucken.) Die Tortelloni in Salzwasser weichkochen (ca. 4 Minuten). Aus dem Wasser nehmen, abtropfen und in einer Kasserolle mit etwas Butter anschwitzen. Parmesan reiben. Tortelloni anrichten, mit Parmesan und Pfeffer bestreuen.

Vincent Klink Mittwoch, 01. April 2009