

Tortellini von Pecorino, Oliven-Balsamico-Vinaigrette

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizenmehl	150 g Mehl Type 405	2 Eier
3 Eier	1/2 TL Salz	1 TL Olivenöl
1 TL weiche Butter		

Für die Füllung:

2 Knoblauchzehen	3 Zweige Basilikum	3 Zweige Thymian
170 g Sahne	5 Eier	1 EL Butter
270 g Pecorino	1 EL Crème-fraîche	Meersalz, Pfeffer
1 Ei		

Für die Vinaigrette:

10 schwarze Oliven	10 grüne Oliven	6 Basilikumblätter
1 Msp. Senf	2 EL alter Aceto-Balsamico	2 EL junger Aceto-Balsamico
2 EL Gemüsebrühe	50 ml reduzierter Madeira	Meersalz, weißer Pfeffer
125 ml mildes Olivenöl	200 g Wildkräutersalat	

Für den Nudelteig die beiden Mehle, Eier, Eigelbe, Salz, Olivenöl und Butter in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken auf niedriger Stufe 10 Minuten kneten. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca. 5 – 10 Minuten nachkneten. In Folie einschlagen und mindestens vier Stunden kalt stellen.

Für die Füllung Knoblauch schälen, Basilikum und Thymian waschen und trocken schütteln. Die Sahne mit Knoblauch, Basilikum und Thymian aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen und anschließend passieren. Die Eier verquirlen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter zu Rührei braten. Pecorino reiben. Das Rührei zusammen mit der heißen Sahne und dem Pecorino in einen Mixer geben und zu einer feinen, glatten Masse pürieren. Crème fraîche zugeben, mit Salz sowie Pfeffer würzen und kalt stellen.

Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen der Füllung darauf verteilen. Mit einem runden Ausstecher kleine Kreise um die Füllung herum ausstechen, halbmondförmig einklappen und die beiden Enden zusammendrücken, so dass ein Tortellino entsteht.

Für die Vinaigrette die Oliven entsteinen und in Ringe schneiden. Basilikumblätter waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. In einer Schüssel Senf, beide Essigsorten, Brühe und Madeira mit Salz und Pfeffer glatt rühren. Zuletzt das Olivenöl nach und nach einrühren, bis eine Emulsion entsteht. Oliven und Basilikum untermengen.

Die Tortellini in siedendem Salzwasser etwa 3 – 4 Minuten kochen, abtropfen lassen. Den Wildkräutersalat mit einem Teil der Vinaigrette marinieren.

Die Tortellini abgießen, auf Teller anrichten, mit der restlichen Oliven-Balsamico-Vinaigrette überziehen und mit dem Wildkräutersalat servieren.

Frank Buchholz am 20. Juli 2015