

Tortellini, Pistazien-Ricotta-Füllung, Parmesan-Soße

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

350 g Semola	15 Eier	1 EL Olivenöl
Salz		

Für die Füllung:

150 g Ricotta	1 Ei	50 g Pistazien
1 kleine Chilischote	400 ml Geflügelfond	Salz
Pfeffer		

Für die Parmesan-Sauce:

80 g Butter	50 g Parmesan	Salz
-------------	---------------	------

Für den Nudelteig:

15 Eier trennen und die Eigelbe bereitstellen. Semola mit den 15 Eigelben, Olivenöl und etwas Salz zu einem Teig verkneten. Falls der Teig nicht geschmeidig genug ist, etwas Wasser hinzufügen. Ruhen lassen und mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Quadrate von 5 x 5 cm herausschneiden.

Für die Füllung:

Einen Topf mit 400 ml Geflügelfond und 400 ml Wasser zusammen erhitzen.

Währenddessen für die Füllung Pistazien und Chili fein hacken. Alles mit Ricotta vermengen und glattrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 EL der Füllung jeweils auf ein Teig-Quadrat geben. Ein Ei trennen und die Teigländer mit Eiweiß bestreichen. Die Teigspitzen in Form von Dreiecken zueinander führen, die Ränder verschließen und daraus Tortellini formen. In den heißen Geflügelfond geben und darin 3-4 Minuten kochen.

Für die Parmesan-Butter-Sauce:

0,1 Liter von der Kochflüssigkeit der Tortellini stark einkochen lassen.

Parmesan reiben und zusammen mit der Butter in die eingekochte Flüssigkeit einrühren. Mit Salz abschmecken. Tortellini in der entstandenen Sauce schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 20. September 2019