

Erbsen-Tortellini, Kopfsalat, Buttermilch-Minz-Dressing

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl	2 Eier	2 Eigelbe
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Füllung:

400 g TK-Erbsen	75 g Butter	1 Schuss Sahne
Cayennepfeffer	1 Prise Zucker	Salz

Für die Tortellini:

1 Eigelb	Mehl
----------	------

Für den Salat:

4 Kopfsalatherzen	4 Zweige frische Minze	150 ml Buttermilch
2-3 EL saure Sahne	4 EL Olivenöl	3 EL Weißweinessig
Cayennepfeffer	Zucker	Salz

Für den Teig:

Das Mehl, Eier und Eigelb, etwas Salz und Öl mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt am besten 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Erbsen in Butter anschwitzen. Salz und Sahne dazugeben. Dann die Erbsen in einen Mixer geben und alles fein pürieren. Erbsenpüree mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken und in einen Spritzbeutel umfüllen.

Für die Tortellini:

Nudelteig durch eine Nudelmaschine drehen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei lange rechteckige Bahnen schneiden. Je einen Tupfen Erbsenpüree nacheinander in die Mitte einer Teigbahn spritzen, die andere Teigbahn mit dem Eigelb dünn einpinseln und auf die Teigbahn mit dem Erbsenpüree drauflegen. Teig in Quadrate schneiden, Rand fest zusammendrücken und mit einem runden Ausstecher ausstechen. Dann wie ein Halbmond zusammenlegen, den Rand festdrücken und zu Tortellini formen. Mit dem restlichen Eigelb einpinseln.

Tortellini in einem großen Topf in reichlich kochendem Salzwasser in ca. 5 Minuten bissfest garen. Dann mit einer Siebkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

Für den Salat:

Kopfsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Minze waschen, trocken wedeln, Blätter abzupfen und hacken. Buttermilch mit saurer Sahne, Olivenöl und Weißweinessig verquirlen und mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker kräftig würzen. Minze untermischen.

Je 6-8 Tortellini pro Portion zusammen mit Kopfsalat auf Teller verteilen.

Alles mit dem Buttermilch-Dressing begießen und sofort servieren

Johann Lafer am 11. Juni 2021