

Parmesan-Tortellini mit jungem Blattspinat und Trüffel

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:	2 Eier	125 g Semola di grano duro
75 g Mehl, 00	1 Prise Salz	
Für die Parmesan-Füllung:	350 ml Milch	125 g Parmesan, 36 Monate
4 Blätter Gelatine	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für die Parmesan-Tortellini:	1 Ei	Semola
Für Blattspinat, Nussbutter:	50 g jungen Blattspinat	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50 g Butter	Muskatnuss, Salz, Pfeffer
Für die Fertigstellung:	30 g Parmesan, 36 Monate	1 Trüffel
1 TL alter Balsamico	Salz	

Für den Nudelteig: Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Parmesan-Füllung: Milch auf 60 °C erhitzen. Parmesan reiben und die Rinde abschneiden.

Rinde in die warme Milch geben und ziehen lassen. Danach geriebenen Parmesan mit dem Schneebesen einrühren, so dass sich der Käse auflöst. Vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der warmen Käsemasse auflösen. Abgedeckt kaltstellen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Parmesan-Tortellini: Semola auf der Arbeitsfläche verteilen. Nudelteig mit dem Nudelholz etwas ausrollen. Mit Hilfe einer Nudelmaschine dünner ausrollen, zwischendurch immer wieder mit Semola bestäuben. Nach 2 Durchgängen auf größter Stufe, die Nudelmaschine nun jedes mal eine Stufe enger stellen, bis die gewünschte Teigstärke erreicht ist.

Dünne Nudelteig auf die Arbeitsfläche legen und mit einem runden Austeicher mehrere Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen.

Ei trennen, Eiweiß leicht schlagen und die Ränder der ausgestochenen Teig-Kreise mit Eiweiß bestreichen. Jeweils 1 TL Parmesan-Füllung in die Mitte der Kreise geben und zu Tortelli formen. Dafür den Teig umklappen, kleine Halbmonde formen, die Luft rausdrücken, einmal drehen, die zwei Enden vorne zusammenführen und verschließen.

Einen großen Topf Wasser aufkochen und salzen. Die Hitze leicht reduzieren, die Tortelli hineingeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Für Blattspinat, Nussbutter: Butter im Topf schmelzen und eine Nussbutter herstellen. Nicht zu dunkel werden lassen, da sie sonst bitter wird. Danach kurz stehen lassen und durch ein feines Sieb geben.

Etwas von der hergestellten Nussbutter in eine erhitzte Pfanne geben.

Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und darin anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern, mit in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Fertigstellung: Spinat auf vorgewärmte Teller geben. Tortelli darauf setzen und mit etwas Nussbutter nappieren. Mit frisch gehobeltem Trüffel und Parmesan fertig stellen. Etwas Salz drüber streuen, Balsamico drum herum träufeln und servieren.

Cornelia Poletto am 04. Mai 2023