

Ziegen-Ricotta-Tortelloni in Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

40 g Mehl	60 g Nudelgrieß	1 Ei
1 Prise Salz	Nudelgrieß	

Für die Füllung:

250 g Blattspinat	1/2 EL Olivenöl	1/2 Knoblauchzehe
125 g Ziegenricotta	25 g geriebener Parmesan	1/2 Eigelb
Salz	Muskatnuss	Pfeffer

Für den Sud:

250 ml Geflügelbrühe	60 g Butter	2-3 Salbeiblätter
2 EL Saubohnenkerne, vorgekocht	4 getr. Ofentomatenfilets	Parmesanhobel
Meersalz	Pfeffer	

Für den Nudelteig alle Zutaten miteinander verkneten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung den Blattspinat mit der Knoblauchzehe in heißem Olivenöl durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken. Den Ziegenricotta in einem Leinentuch mindestens zwei Stunden abhängen lassen, damit er nicht mehr zu viel Wasser enthält.

Die Knoblauchzehe aus dem Spinat heraus nehmen und diesen in einem Tuch kräftig ausdrücken. Den trockenen Spinat grob hacken und in einer Schüssel mit dem Ziegenricotta, dem Eigelb und geriebenem Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nachschmecken.

Für den Sud die Geflügelbrühe aufkochen, die kalte Butter in Würfel schneiden und nach und nach einrühren. Die Hälfte der Salbeiblätter mitkochen lassen und später wieder heraus nehmen. Die restlichen Salbeiblätter in Streifen schneiden und mit den Saubohnenkernen und Tomatenfilets in den Sud geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zur Fertigstellung den Nudelteig dünn, mit Hilfe einer Nudelmaschine, ausrollen und in Quadraten ausschneiden. Jeweils einen Teelöffel Ricottafüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bepinseln und die Quadrate zusammen falten. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit grobem Meersalz abschmecken, die Ziegenricotta-Tortelloni hinein geben und circa fünf Minuten ziehen lassen (das Wasser sollte jetzt nicht mehr kochen).

Den Salbeisud erhitzen, die Tortelloni hinein geben und auf warmen, tiefen Tellern anrichten. Nach Geschmack mit Parmesanhobeln bestreuen.

Cornelia Poletto am 10. April 2015