

# Tortellini mit Schweine-Bäckchen, Bergkäse und Zwiebeln

## Für 4 Personen

### Für die Bäckchen:

1 Zwiebel	1 Karotte	1 Stange Lauch
4-6 Schweinebäckle	Salz, Pfeffer	4 EL Butterschmalz
100 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Majoran
1 TL Kümmel	300 ml Geflügelfond	60 g Parma-Schinken

### Für die Tortellini:

100 g Weizenmehl	50 g Hartweizenmehl	1 Ei
1 Eigelb	1 EL Olivenöl	Salz
80 g Bergkäse	20 g Sahne	80 g Ricotta
Pfeffer		

### Für Bohnen und Zwiebeln:

250 g dicke frische Bohnenkerne	Salz	3 Stiele glatte Petersilie
1 rote Zwiebel	1 weiße Zwiebel	ca. 1 EL Mehl
100 ml Rapsöl	1 EL Olivenöl	Pfeffer

Für den Nudelteig Mehl, Hartweizenmehl, Ei, Eigelb, Öl, eine Prise Salz und 1 EL Wasser in eine Schüssel geben zu einem glatten Teig kneten. (Ist der Teig zu hart, noch 1-2 EL Wasser zugeben). Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 2 Stunden ruhen lassen. Zwiebel und Karotte schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und das Weiße vom Lauch in feine ca. 3 cm lange Streifen schneiden. Schweinebäckle mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit Schmalz von allen Seiten kurz anbraten. Gemüse zugeben, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Lorbeerblatt, Majoran und Kümmel zugeben, mit Geflügelfond auffüllen und ca. 1,5 Stunden leicht köcheln lassen, bis die Schweinebäckle weich geschmort sind. Die Bohnenkerne in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und aus Pelle (Lederhülle) ausdrücken. Für die Tortellinifüllung 50 g Käse fein reiben und mit Sahne und Ricotta gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Nudelteigteig dünn ausrollen, in 8 cm große Quadrate schneiden. Jeweils etwas Füllung darauf geben, die Ränder mit Wasser einstreichen, die Ecken zusammenklappen, fest drücken und zu Tortellini formen. Die geschmorten Bäckle aus dem Topf nehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und auf die gewünschte Stärke einkochen. In kochendem Salzwasser die Tortellini ca. 4 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Zwiebeln Blattpetersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Rote und weiße Zwiebel schälen und achteln. Zwiebelstücke mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit Rapsöl goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen und mit Salz und Petersilie würzen. Bohnenkerne in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gekochten Schweinebäckle mit Parma-Schinken umwickeln und dann in 1 cm dicke Scheiben aufschneiden. Schweinebäckle und Tortellini mit den Bohnen auf Tellern anrichten, Zwiebeln darauf geben und restlichen Bergkäse darüber hobeln. Die Sauce angießen und servieren.

Jörg Sackmann am 26. August 2014