

Tortellini mit Parmaschinken in Tomaten-Salbei-Butter

Für vier Portionen

3 Eigelbe	1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz
200 g Instant Mehl (Semola)	100 g Parmaschinken	5 getrocknete Öl-Tomaten
100 g ital. Frischkäse	3 EL Olivenöl	1 Büffelmozzarella
Salz	Pfeffer	Chili
1 Eiweiß	4 Strauchtomaten	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Salbei	50 g Butter
100 ml Weißwein	Zucker	Mehl
Parmesan		

Die Eigelbe mit dem Öl und dem Salz verquirlen, Mehl zufügen und zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt, 2 Stunden kalt stellen. Für die Füllung den Parmaschinken, die getrockneten Tomaten, den Frischkäse, den Büffelmozzarella und das Olivenöl in einem Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Die Strauchtomaten waschen, den Blütenansatz herausschneiden und die Haut einritzen. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser anschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, entkernen und würfeln. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Butter in der Pfanne schmelzen und die Salbeiblätter darin knusprig braten. Heraus nehmen und beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch in der Salbeibutter anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Tomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, Kreise (ca. 6 cm) markieren, Parmaschinken-masse darauf geben. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, ausstechen, zu Halbmonden zusammenlegen und die Ecken über die Füllung ziehen und festdrücken, so dass die typische Tortelliniform entsteht. Die Tortellini in reichlich, leicht gesalzenem, kochendem Wasser 2-3 Minuten garen. Anschließend abgießen.

Die Tortellini in der Tomaten-Salbei-Butter schwenken, in Pastatellern anrichten und mit den Salbeiblättern und gehobeltem Parmesan bestreuen.

Johann Lafer am 19. März 2016