

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. August 2022 ▪
Vegetarische Küche mit Alfons Schuhbeck



Sabine Tröster

Steinpilz-Tortellini mit Thymian-Butter

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
75 g Mehl
125 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
Nudelgrieß, für die Arbeitsfläche
Salz, aus der Mühle

Die Eier aufschlagen und mit Mehl, Hartweizengrieß, Olivenöl und Salz zu einem Teig kneten und ruhen lassen.

Für die Füllung:

150 g getrocknete Steinpilze
1 Zitrone
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
125 g Ricotta
20 g Parmesan
1 Zweig glatte Petersilie
1 TL getrocknetes Steinpilzpulver
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Steinpilze in Wasser einlegen und anschließend klein schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Steinpilze und Petersilie zur Schalotten-Knoblauch-Mischung geben. Zitronenschale reiben. Hälfte des Abriebs für Garnitur beiseitestellen. Parmesan fein reiben. Pfanneninhalte entnehmen und mit Ricotta, Parmesan, Steinpilzpulver und Abrieb einer halben Zitrone vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelgrieß auf eine Arbeitsfläche streuen, Teig ausrollen und Tortellini rund ausstechen. Füllung mittig auf den Teig geben, verschließen und Ränder andrücken. In Salzwasser ca. 4 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Thymian-Butter:

30 g Butter
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle

Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter in einer Pfanne aufschäumen, mit Thymian vermengen und mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

1 Belper-Knolle
1 Thymianzweig
1 Zitrone

Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
Belper-Knolle hobeln. Zitronenschale reiben.

Tortellini in tiefen Tellern anrichten und Thymian-Butter daneben geben. Mit Thymian, Zitronenzesten und Belper Knolle garniert servieren.