

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Mai 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Sandi Elayan

Parmesan-Ricotta-Tortellini im Sahne-Steinpilz-Sud mit sautierten Pilzen

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

125 g italienischer
Nudelhartweizengrieß (Semola)
75 g Mehl, Typ „00“
3 Eier
Etwas Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

1 Zitrone
2 Eier
200 g Ricotta
100 g alter, gereifter Parmesan
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Eier trennen und Eigelbe sowie Eiweiße auffangen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Ricotta mit Parmesan, Eigelb und Zitronenabrieb vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Zubereitung:

Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils 1 TL Nudelfüllung in die Mitte geben und die Teigränder mit Eiweiß (von oben) bestreichen. Die Enden halbmondförmig zusammenfalten. Die runde Seite erneut nach innen falten und die Enden zusammendrücken. Tortellini in kochendes Salzwasser geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Für den Sud:

80 g getrocknete Steinpilze
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Stück Butter
100 ml Sahne
150 ml weißer Portwein
150 ml weißer Sherry
300 ml Gemüsefond
1 Zweig Thymian
1 EL Weizenstärke
Olivenöl, zum Anschwitzen

Steinpilze in etwas Portwein und Sherry einweichen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch zerdrücken. Pilze aus dem Sud nehmen, hacken und mit Knoblauch und Schalottenwürfeln in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Portwein, Sherry und Fond ablöschen. Thymian abrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Alles einkochen, passieren und mit etwas Sahne aufgießen. Mit etwas Butter und einem Pürierstab aufschäumen. Ggfs. mit Weizenstärke abbinden.

Für die sautierten Pilze: Butter in einer Pfanne erhitzen und Nussbutter herstellen. Pilze putzen, in der Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Kräuterseitlinge
5 Kastanienpilze
Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Parmesan reiben. Estragon abbrausen, trockenwedeln und klein zupfen.
1 Stück alter, gereifter Parmesan
½ Bund Estragon

Die Tortellini in einem tiefen Teller anrichten. Pilze und etwas von der Sauce darüber geben. Schaum dazu geben und mit Estragon und Parmesan garnieren. Das Gericht servieren.