

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Dezember 2025**  
**„Rezepte-Wichteln“ mit Viktoria Fuchs**



Mona Hemme-Stromeier kocht das Gericht von Robin Lursky

**Tortellini mit Kürbisfüllung, Weißweinschaum,  
gerösteten Kürbiskernen und Schnittlauch Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tortellini:**

4 Eier  
300 g Weizenmehl, Type 405  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei der Eier trennen, Eigelbe davon auffangen und das Eiweiß anderweitig verwenden.

Mehl mit zwei Volleiern, zwei Eigelben und einer Prise Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend dünn ausrollen (per Hand oder mit der Nudelmaschine, Stufe 6) und beiseitelegen.

**Für die Kürbis Füllung:**

250 g Butternut-Kürbis  
½ Zitrone, Abrieb  
20 g Parmesan  
40 g Mascarpone  
Butter, zum Schwenken  
1 EL Olivenöl  
5 kleine Amarettini  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis schälen, entkernen, in grobe Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten weich rösten. Amarettini fein zerbröseln.

Den gegarten Kürbis fein pürieren und etwas abkühlen lassen. Mascarpone, Amarettinibrösel und Parmesan unterheben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenabrieb abschmecken. Anschließend einige Minuten kaltstellen.

Den ausgerollten Nudelteig in ca. 7 cm große Kreise ausstechen. Je 1 TL der Kürbisfüllung in die Mitte geben. Die Ränder mit etwas Wasser bepinseln, zu einem Halbkreis falten und die Enden zusammendrücken, sodass Tortellini entstehen. Tortellini in reichlich gesalzenem Wasser ca. 2-3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in etwas zerlassener Butter schwenken.

**Für den Weißweinschaum**

1 kleine Schalotte  
1 kleine Knoblauchzehe  
½ Zitrone, Saft & Abrieb  
1 EL Butter  
50 ml Gemüsefond  
100 ml trockener Weißwein  
50 ml Sahne  
50 ml Sojamilch  
1 Prise weißer Pfeffer  
Salz, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Schalotte darin glasig anschwitzen. Knoblauch hinzugeben und farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und auf etwa die Hälfte einkochen. Sahne, Sojamilch und Gemüsefond zugeben, bei mittlerer Hitze leicht einköcheln lassen, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen.

**Für das Schnittlauch-Öl**

1 Bund Schnittlauch  
50 ml Rapsöl  
1 Prise Salz

Schnittlauch grob schneiden. Öl in einem Topf auf 70 Grad erwärmen und mit dem Schnittlauch in einem Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb oder Passiertuch abseihen und kaltstellen.

**Für die gerösteten Kürbiskerne:**

3 EL Kürbiskerne

Backofen auf 150 Grad Umluft reduzieren. Kürbiskerne auf ein Backblech geben und darin ca. 5 Minuten gleichmäßig rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.