

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juni 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Herzhaft-fruchtig" mit Zora Klipp



Rebecca Buchmüller

Tortellini mit Ziegenfrischkäse-Füllung, Weißwein-Sahnesauce, Erdbeer-Tomaten-Salsa und Erdbeer-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
200 g Mehl, Type 00
½ Salz

Alle Zutaten mit 1-2 EL Wasser in einer Küchenmaschine zu einem Teig kneten und für ein paar Minuten kühl stellen. Mithilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen und mit einem Ausstecher oder Glas rund ausstechen.

Für die Füllung:

½ Zitrone, Abrieb
200 g Ziegenfrischkäse
100 g Ricotta
2 EL geschälte, ungesalzene Pistazien
2 Zweige Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Pistazien hacken, Thymianblätter vom Stiel zupfen. Alle Zutaten glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Füllung mithilfe eines Spritzbeutels mittig auf die runden Teigstücke spritzen und zu Tortellini formen. In reichlich Salzwasser kochen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne in etwas Butter schwenken.

Für die Sauce:

1 Schalotte
50 ml Sahne
1 EL Butter
100 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond
1 Msp. Sojalecithin
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, fein schneiden, in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Fond ablöschen und etwas reduzieren lassen. Etwas Muskatnuss reiben, mit der Sahne hinzugeben und die Sauce fein pürieren. Sauce durch ein Sieb geben und nochmal erhitzen. Mit etwas kalter Butter und Sojalecithin schaumig mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salsa: Erdbeeren und Kirschtomaten putzen und sehr fein würfeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Basilikum- und Minzblätter abzupfen und fein hacken. Alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 Kirschtomaten
- 4 Erdbeeren
- 1 Zitrone, Saft
- 1 TL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 3 Zweige Basilikum
- 1 Zweig Minze
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Vinaigrette: Erdbeeren putzen. Alle Zutaten zu einer homogenen Vinaigrette mit einem Pürierstab mixen.

- 3 Erdbeeren
- 1 EL heller Balsamicoessig
- 1 TL Honig
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.