

Frisch gekocht
Dienstag, 20. September 2016



Rezept von Andreas Döllerer

Bachforelle im Kürbis-Ingwer-Sud mit Ricottatortellini

2 Stunden 15 Minuten / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Bachforellenfilets (à 80 g), Olivenöl, Butter.

Für den Kürbis-Ingwer-Sud:

350 g Muskatkürbis (mit Schale), 50 g frischer Ingwer, Kümmel, 300 ml Gemüsfond oder heller Geflügelfond, Meersalz, Pfeffer, etwas Butter, Olivenöl.

Für die Ricottatortellini:

100 g Ricotta, Salz, Pfeffer, 200 g Nudelteig, 1 Eidotter (mit einem Spritzer Wasser verrührt, zum Bestreichen), 50 g braune Butter.

Zum Anrichten: frische Kräuter, grob gerissen (Basilikum, Majoran, Petersilie, Estragon)

Zubereitung

Die Bachforellenfilets in Olivenöl auf der Hautseite knusprig braten. Nach der halben Garzeit etwas Butter zugeben.

Für den Kürbis-Ingwer-Sud den Kürbis grob einschneiden und mit Meersalz und Kümmel würzen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Alufolie abdecken und 1-2 Stunden im Rohr bei 160 °C garen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch von der Kürbisschale kratzen. Den klein geschnittenen Ingwer in Butter anschwitzen, Kürbisfleisch kurz mitbraten und mit dem Fond auffüllen. Mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tortellinifülle den Ricotta mit Salz und Pfeffer würzen. Den Nudelteig etwa 2 mm dick ausrollen, Kreise ausstechen, mit Eidotter bestreichen. In der Mitte der Kreise jeweils etwas Ricotta platzieren und das ganze zu einem Tortellino formen. Die Ränder gut andrücken damit die Tascherln nicht aufgehen.

In gut gesalzenem Wasser etwa 2 Minuten kochen, danach abtropfen lassen. Vor dem Servieren und in brauner Butter schwenken.

Bachforelle auf etwas Kürbis-Ingwer-Sud anrichten, mit Ricottatortellini und Kräutern servieren.