

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

### **Rosa Kalbfleisch mit brauner Butter, Schmortomaten und Tortellini**

#### Zutaten

(2 Personen)

- 2-3 EL Ricotta
- Salz, Pfeffer
- Zitronenzeste
- Zitronensaft
- Schnittlauch gehackt
- Petersilie gehackt
- 1 Eidotter
- 2-3 EL Pankobrösel
- Nudelteig schon fertig ausgerollt
- 1 Eidotter zum Bestreichen
  
- 2 Kalbsfilet á 500g
- etwas Butter
- 3 Blätter Speck
- 1 Rosmarinzweig

Quelle: ORF extra

- Nussbutter (=braune Butter)
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Schale Cherrytomaten halbiert
- etwas Meersalz
- 1 TL Zucker
- frische Minze
- frische Melisse

### Zubereitung

Für die Tortellini Ricotta mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenzeste würzen. Schnittlauch, Petersilie, Pankobrösel und Eidotter beifügen.

Kreise aus dem Nudelteig stechen und mit Eidotter bestreichen.

In die Kreismitte die Ricottafülle mit einem Löffel setzen und zu Tortellini formen.

Fleisch salzen, Butter in einer Pfanne zergehen lassen und gemeinsam mit Speck und Rosmarin scharf anbraten. Im Anschluss das Fleisch im Rohr ca. 10 - 12 Minuten, bei 145 Grad, rasten lassen.

Die Nussbutter mit einem Rosmarinzwei in eine Pfanne geben. Tomaten begeben. Die Tomaten mit Meersalz und Zucker würzen und getrocknete Minze wie auch frische Melisse beifügen.

Die Tortellini auf kleiner Flamme in Salzwasser 2 min köcheln lassen

Die fertigen Tortellini, Fleisch und Schmortomaten in einer Pfanne schwenken.

Das Fleisch aufschneiden, mit Meersalz würzen, auf einem Teller anrichten und mit Melisse dekorieren.