

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Simeon Baker



Pilztortellini mit Ricotta, Mangold und Safran

Koch: Michael Moser

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Nudelteig

- 500 g Mehl (glatt)
- 150 g Eidotter
- 150 g Eier (ganz)
- Salz
- Olivenöl
- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen
- 1 runder Ausstecher (Ø 5 cm)

Für die Tortellini

- 100 g Mangold
- 2 EL Butter
- Salz

Für die Fülle

- 50 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Pilze nach Belieben
- 2 EL Butter

Quelle: ORF extra

- 250 g Ricotta
- 100 g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 Dressierbeutel mit Lochtülle

Für den Safranschaum:

- 30 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Msp. Safran
- 150 ml Weißwein
- 250 ml Gemüsefond
- 150 ml Obers
- 50 g Butter zum Montieren

Zubereitung

1. Für die Ricotta-Pilz-Füllung zuerst die Zwiebel und den Knoblauch schälen und die Pilze putzen. Anschließend alles in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas Butter anbraten, danach abkühlen lassen. Die erkaltete Masse nun in eine Schüssel geben, mit Ricotta und geriebenem Parmesan vermengen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Masse dann in einen Dressierbeutel mit Lochtülle füllen und kaltstellen.

2. Für den Safranschaum die Zwiebel und den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas Butter anschwitzen. Dann mit dem Weißwein ablöschen und den Gemüsefond und das Obers hinzugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Safran begeben. Alles etwa 20 Minuten köcheln lassen und danach mit einem Pürierstab feinmixen und mit der Butter montieren (schaumig mixen).

3. Für den Nudelteig das Mehl, die Eidotter, die ganzen Eier, eine Prise Salz und einen Schuss Olivenöl in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine auf der bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen.

4. Nun den Rand innen mit etwas verquirltem Ei bestreichen, je ein bisschen Fülle auf die Nudel-Kreise spritzen, die Kreise zusammenklappen, beidseitig zu Tortellini einschlagen und in einem Topf in reichlich Salzwasser kurz kochen, sodass sie gar sind.

5. Den Mangold in feine Streifen schneiden und gemeinsam mit etwas Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Die gekochten Tortellini aus dem Wasser direkt in die Pfanne heben, je nach Bedarf noch etwas salzen und durchschwenken.

6. Zum Schluss die Tortellini auf einem flachen Teller anrichten und den Safranschaum drüber geben.