Steinpilz-Tortellini mit Nussbutter-Schaum

Edel. Elegant. Intensiv. Steinpilz-Tortellini mit Nussbutterschaum, Croûtons und gerösteten Haselnüssen sind einer meiner liebsten Vorspeisen und wohl das Gericht, das meine Küche am besten repräsentiert. Ich serviere sie gerne als Teil eines mehrgängigen Tasting-Menüs (wie zum Beispiel in meinem Herbstmenü), denn dieses Rezept verspricht ein ganz besonderes Aroma-Erlebnis. Der Grund: Der Umami-Geschmack der Steinpilze wird durch die braune Butter nochmals verstärkt. Ein Teller, den man abschlecken möchte.



Steinpilz-Tortellini mit Nussbutter-Schaum | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Vorspeisen oder 2 Hauptspeisen): 200 Gramm Mehl | 100 Gramm Semola-Grieß | 3 Eier | 160 Gramm Zwiebeln | 30 Gramm getrocknete Steinpilze | 50 Milliliter Weißwein | 150 Gramm Frischkäse | 20-30 Gramm Parmesan | 2 Esslöffel Olivenöl | Salz | Pfeffer | 100 Gramm Butter | 4 Gramm Lecithin | 2 Gramm Xanthan | 20 Croûtons | 16 Haselnüsse



Steinpilz-Tortellini mit Nussbutter-Schaum | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (45 Minuten): 1. Zwiebel schälen und würfeln. 2. Steinpilze klein hacken. 3. Zwiebel in Olivenöl glasig braten, dann die Hitze verringern, die Steinpilze und den Weißwein hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren die Pilze dehydrieren. 4. Frischkäse mit gehobeltem Parmesan vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Pilze und die Zwiebeln hinzugeben. 5. Mehl, Grieß und Eier zu einem elastische Teig verarbeiten und halbieren (wir brauchen nur eine Hälfte). 6. Teig sehr dünn ausrollen (Stufe 7 in der Nudelmaschine). 7. Teig in circa 5 cm breite Quadrate schneiden. Ein leicht feuchtes Handtuch über die Stücke geben, die gerade nicht gefüllt werden. 8. Circa einen Teelöffel Füllung auf den Teig geben, die Quadrate diagonal falten und die Ränder fest zusammenpressen, sodass ein gefülltes Dreieck entsteht (es hilft dies nicht auf der Arbeitsfläche zu tun, sondern wenn man die Teigstücke in der Luft hält und leicht dehnt, bevor man die überlappenden Enden aneinanderpresst). 9. Die zwei seitlichen Dreiecksenden übereinander legen und die obere Spitze vom Dreieck umklappen. 10. Die fertigen Tortellini auf einem gut bemehlten Holzbrett lagern. 11. Teller vorwärmen. 12. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann hacken. 13. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und unter Rühren leicht golden bzw. hellbraun werden lassen, sodass sie einen nussigen Geschmack enthält. 14. Die fertig gefüllten Tortellini in leicht kochendem Salzwasser kochen bis sie oben schwimmen, weitere zwei Minuten im Wasser köcheln lassen. 15. Währenddessen die Butter in einem hohen Gefäß mit Lecithin und Xanthan mit Hilfe eines Handmixers aufschäumen. 16. Die Tortellini auf die vorgewärmten Teller geben und vorsichtig die Nussbutter darauf geben. 16. Mit Croûtons und Haselnüssen anrichten und sofort servieren.

Jetzt noch mehr Pasta-Rezepte, weitere Rezepte aus meinem Herbstmenü und mehr Gourmet-Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 581 Kalorien | 38,2 Gramm Fett | 33,2 Gramm Kohlenhydrate | 17,4 Gramm Eiweiß