



Tortellini con fonduta auf Tomatenrahmsauce

Für die Füllung habe ich den "Sänneflade" von der Käserei Bieri in Gyrenbad bei Hinwil verwendet. Ein würziger Weichkäse, dem Vacherin Mont d'Or nicht unähnlich. Gut gereifter Brie wäre auch eine gute Wahl. Wichtig ist ein kräftiges Käsearoma, da die Füllmasse im Verhältnis zum Teig eher gering ist.

Dazu passt eine eher zurückhaltende Rahmsauce ohne Käse, der die Füllung konkurrenzieren würde. Ich habe einfach Rahm aufgekocht und etwas Passata di pomodoro hinzugefügt, beides zusammen ein paar Minuten eingekocht und mit wenig Muskatnuss, Salz und schwarzem Pfeffer abgeschmeckt.

Passend wäre es auch, die feinen Tortellini nur mit etwas flüssiger Butter zu servieren.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

150g Pastateig (von da)
100g Sänneflade
0,5dl Milch
2 Eigelb
10g Butter
2Msp Maizena
schwarzer Pfeffer, Muskatnuss

Sauce:

1dl Vollrahm
1El Passata di Pomodoro
fein gehackte, glatte Petersilie
Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum Abschmecken

Füllung

Zuerst muss die Füllung zubereitet werden, da sie mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen muss, damit sie fester und besser verarbeitbar wird.

Sänneflade von der Rinde befreien (nur von den festeren Teilen), in kleine Würfel schneiden und 1 Stunde in der Milch einlegen. Maizena in ganz wenig Milch auflösen und dazugeben.

Im Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen bis aller Käse geschmolzen ist. Eigelbe zugeben und weiterrühren bis die Masse etwas eindickt. Butter in Würfeln unterrühren und mit Pfeffer, etwas Muskatnuss und ganz wenig Salz abschmecken. Auskühlen lassen und bereits in den Spritzsack eingefüllt für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tortellini

Es empfiehlt sich einen eher festen, zähen Pastateig mit etwas höherem Anteil an Semola als für einem Ravioliteig zu machen, ein zu weicher Teig reisst leicht beim Formen der Tortellini.

Pastateig möglichst dünn ausrollen und Rondellen von ca. 6cm ø ausstechen. Es funktioniert aber auch mit quadratischen Teigplättchen von 6x6cm Kantenlänge.

Füllung mit dem Spritzsack auf die Rondellen drapieren.

Die Tortellinis lassen sich am einfachsten formen, wenn die Teigondellen auf die Finger gelegt werden:

Den freien Teigrand mit etwas Wasser befeuchten (mit dem Finger). Teigondelle zuklappen und die Ränder leicht zusammendrücken. Dabei darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen.

Teigrand in der Mitte über das Bäuchlein des Tortellini klappen, das Tortellini auf eine Fingerbeere legen und die Enden um den Finger wickeln und zusammendrücken.

Auf Hartweizengriess zwischenlagern.

Sauce

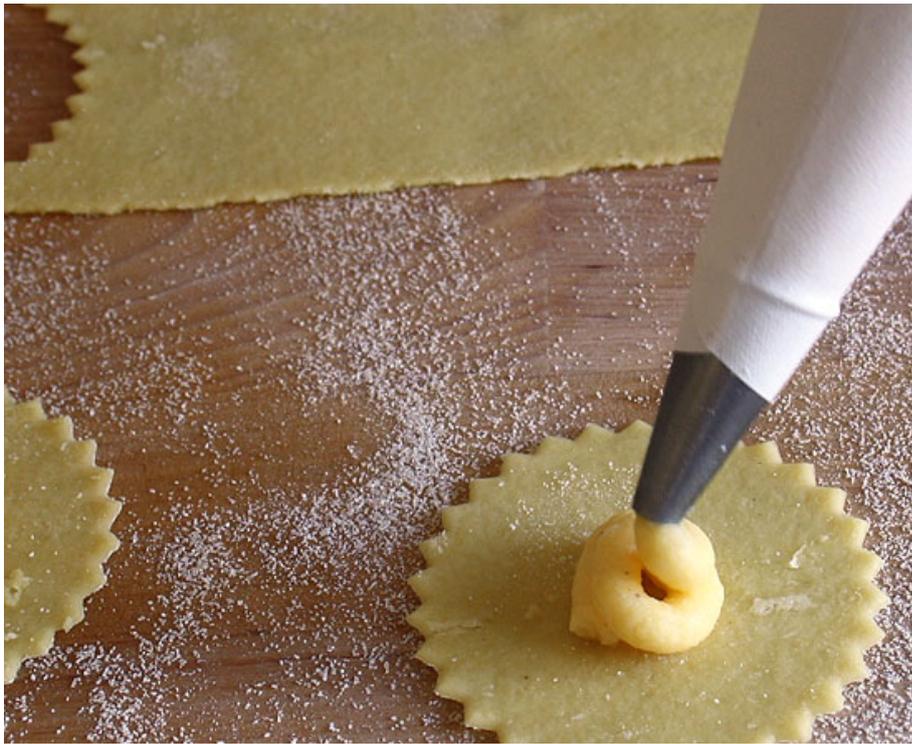
Vollrahm erhitzen bis er leicht köchelt, Passata und feingehackter Peterli zugeben und gut verrühren. Ein paar Minuten einkochen lassen. Mit wenig Muskatnuss, Pfeffer und etwas Salz abschmecken.

Kurz bevor die Sauce fertig ist, Tortellini in Salzwasser knapp am Siedepunkt ca. 4 Minuten ziehen lassen.

Die Sauce in vorgewärmten Teller zu einem Spiegel anrichten und die Tortellini darauflegen.



Fonduta im Wasserbad, gut rühren!



Tortellini auf und mit den Fingern formen

