Tortelloni mit Ochsenschwanz an Salbei-Knoblauchbutter

Geschmorter Ochsenschwanz mit seinem kräftigen Fleischgeschmack ist ideal um daraus eine Pastafüllung zu machen. Es braucht kaum zusätzliche Gewürze dazu, nur wenig eingelegte Tomaten runden die delikate Füllung ab. Das ist Restenverwertung auf beste Art. Angerichtet werden die Tortelloni an flüssiger, mit Salbei und Knoblauch aromatisierten Butter

Während die kleinen Tortellini auch aus runden Teigstücken geformt werden können, eignen sich quadratische Teigplatten besser für die grossen Tortelloni, sie lassen sich leichter formen und die Teigresten können besser weiter verwenden (Siehe am Schluss des Rezeptes: Quadretti).

Zutaten (2 Portionen)

```
Pastateig für Ravioli
etwas mehr als die Hälfte von diesem Rezept

2       kleinere, ganze Ochsenschwanzstücke
2-3     eingelegte Tomaten
50g     Tafelbutter
5-7     frische Salbeiblätter
1       grosse Knoblauchzehe
        Salz
```

Zubereitung

Ochsenschwanz im Sud leicht aufwärmen, das Fleisch lässt sich danach besser von den Knochen lösen. Fleisch würfeln. Eingelegte Tomaten zu kleinen Stücken schneiden. Beides zusammen mit 2-3 El Sud in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer nicht zu fein pürieren. Es sollte eine weiche, aber nicht fliessende Masse ergeben.

Pastateig zu dünnen Bahnen ausrollen (auf Stufe 8 von 9) und auf einer mit Hartweizengriess leicht bestreuten Arbeitsfläche auslegen. Zu Quadraten von 10cm Kantenlänge schneiden. Füllung zu länglichen Häufchen (ca. 1 1/2Tl) diagonal auf den Teig legen. Ringsum ca. 2cm breite Ränder freilassen. Teigränder mit Wasser bestreichen (mit dem Finger), Teig diagonal über die Füllung schlagen, darauf achten, dass keine Lufteinschlüsse entstehen, Ränder mit einem Finger leicht festdrücken. Die spitzen Ecken etwas nach vorne ziehen, damit sich der Teig an den Seiten leicht aufstellt. Die Ecken nochmals mit etwas Wasser befeuchten und aufeinander legen, sie sollten sich um ca. 1,5cm überlappen. Leicht festdrücken. (siehe Bilder)

Tipp: Damit der Teig nicht austrocknet, nacheinander nicht zu lange Teigbahnen ausrollen und jeweils gleich zu Tortelloni formen. Die fertigen Tortelloni vor dem Garen 20-30 Minuten ruhen lassen. Bei längerer Ruhezeit mit einem Küchentuch abdecken.

Tortelloni in Salzwasser knapp unter dem Siedepunkt 12 Minuten ziehen lassen.

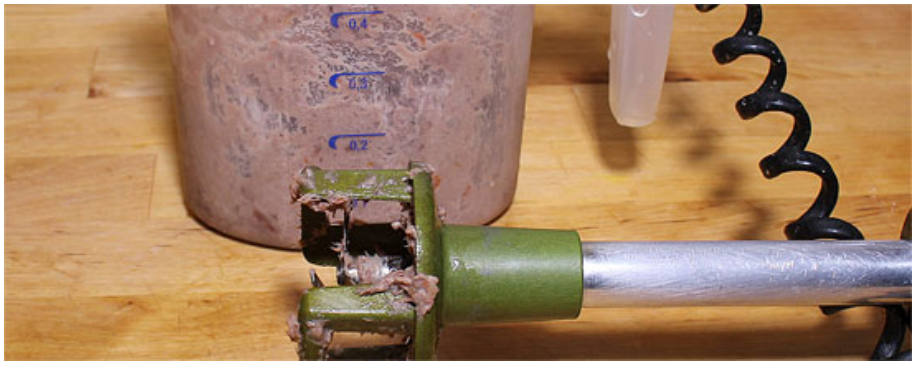
Salbei zu kurzen schmalen Streifchen schneiden, Knoblauch hacken. Tafelbutter schmelzen bis sie leicht zu schäumen beginnt. Salbei und Knoblauch und eine Prise Salz zugeben, vermischen und 10-15 Minuten ziehen lassen.

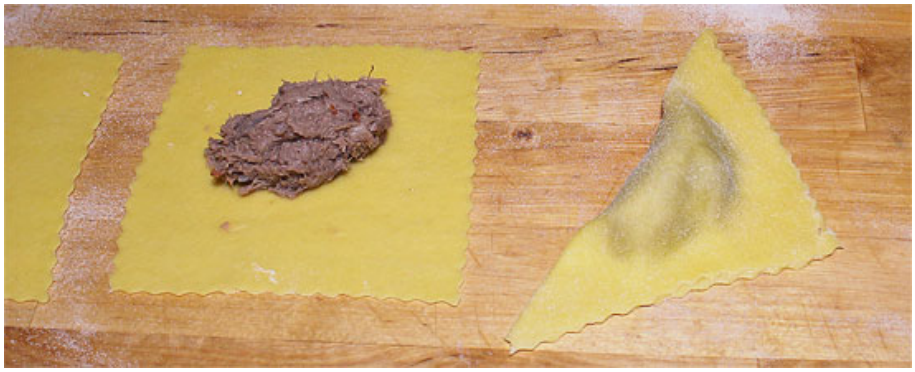
Tortelloni auf heissen Tellern anrichten und mit der Salbei-Knoblauchbutter beträufeln. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

Quadretti:

Aus Teigresten lassen sich auch Nudeln schneiden, doch aus sehr dünnen Teigen und kleinen Restenstücken schneidet man mit Vorteil ca. 1cm grosse Vierecke (Quadretti), legt sie locker auf einen Teller und trocknet sie während 30 Minuten im Ofen bei 50°. Anschliessend lässt man sie 5-6 Stunden bei Raumtemperatur nachtrocken. Sie sind sie gut haltbar und jederzeit bereit als Einlage für klare oder leicht gebundene Suppen.

Die Butter
Le Beurre
Il Burro





Am Rand etwas ziehen, damit er sich aufstellt

Quadretti: