

Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche 2017»

Rahmspinat mit Tortelloni al tuorlo

Vorspeise von Fabiano De Gani
für 6 Personen als Vorspeise oder 4 Personen als Hauptgericht

Pasta-Teig

- 200g Dinkel-Weissmehl
- 130g Hartweizengriess
- 1 Prise Salz
- 3Eier
- 1 Eiweiss zur Fertigstellung der Tortelloni
- 10-20g Hartweizengriess

Zubereitung

Dinkel-Weissmehl, Hartweizengriess und Salz in eine Schüssel geben. Eine leichte Vertiefung bilden. Die Eier aufschlagen und in die Vertiefung geben. Mit einer Lochkelle von der Mitte her das Mehl langsam unterarbeiten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und kneten, bis er weich und elastisch ist (je nach Grösse der Eier benötigt es noch zusätzlich etwas Wasser). Den Teig in die Schüssel geben und zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Eigelb-Füllung

- 5 Eigelb
- 60g Pecorino Romano, gerieben
- Salz
- Pfeffer weiss, gemahlen
- 80ml Vollrahm, geschlagen

Zubereitung

Die Eigelbe in eine Edelstahl-Schüssel geben und über einem Wasserbad bei niedriger Hitze rühren bis die Masse etwas eindickt. Das Eigelb darf jedoch auf keinen Fall stocken. Sobald es etwas anzieht, wird der Pecorino kontinuierlich hinzugefügt und weiter gut umgerührt bis eine relativ feste Masse entsteht. Der Käse sollte geschmolzen sein und sich mit dem Eigelb verbinden. Die Schale aus dem Wasserbad nehmen und die Masse noch 1-2 Min. unter Rühren abkühlen lassen. Mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken. Die Füllung darf sehr würzig sein, da der praktisch ungewürzte Pasta-Teig dies ausgleicht. Die Füllung abkühlen lassen.

Sobald die Eigelb-Masse ausgekühlt ist wird der Schlagrahm untergehoben. Nun ist die Füllung fertig und muss im Kühlschrank mindestens 1 Stunde fest werden und hat zum Schluss eine mousseartige Konsistenz.

Fertigstellung der Tortelloni

Den Pasta-Teig mithilfe einer Pasta-Maschine gleichmässig auf Stufe 6-7 von 10 auswallen. Wer über keine Pasta-Maschine verfügt, wallt den Pastateig auf möglichst wenig Mehl 1mm dünn aus. Mit einer runden Ausstechform (Durchmesser von ca. 7cm) oder einer Tasse/Schale 20-24 Kreise ausstechen. Die Ränder der ausgestochenen Kreise leicht mit etwas Eiweiss bepinseln.

1 gehäufte TL Füllung in die Mitte der Kreise geben. Den Kreis einmal umlegen und so einen Halbmond formen. Beim Andrücken der Ränder darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird und die Halbmonde gut verschlossen sind. Jetzt die beiden Enden der geraden Linie des Halbmondes zusammenführen und die Spitzen leicht zusammen pressen.

Die Tortelloni auf einem mit Hartweizengriess bestreuten Backreinpapier im Gefrierfach ca. 30 Minuten anfrieren lassen.

Die Mengen-Angaben ergeben etwa 20-25 Tortelloni. Am besten formt man die Pasta in Etappen von je 6-8 Stück. Die Eigelb-Füllung sollte zwischen den einzelnen Durchgängen immer wieder kaltgestellt werden, da sie sehr schnell flüssig wird und das Befüllen dadurch erschwert wird. Fertig gestellte Tortelloni möglichst schnell wieder im Tiefkühler kühl stellen.

Rahmspinat (für 4 Personen)

- 400g Spinat
- 1-2 EL Bratbutter
- knapp 1 EL Dijon-Senf
- 70g Mascarpone
- 60ml Vollmilch
- 30g Comté (Käse, fein gerieben)
- ½ TL abgeriebene Zitronenschale
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung

Spinat rüsten und waschen. Nass in eine Pfanne geben und kurz sautieren, d.h. zusammenfallen lassen. Den Spinat in ein Sieb / Leinentuch geben und auskühlen und abtropfen lassen. Den Spinat mithilfe eines Siebes stark auswinden. Dies kann einige Minuten dauern, da sehr viel Flüssigkeit austritt. Spinat grob hacken und bis zum Gebrauch abgedeckt aufbewahren.

Zubereitung

In einer Pfanne die Bratbutter erwärmen, den Spinat zugeben und 2 Min. dünsten. Den Dijon-Senf und Mascarpone zugeben und mischen. Vollmilch hinzugeben und kurz aufkochen. Die Hitze reduzieren und kurz vor dem Servieren den Comté und abgeriebene Zitronenschale zugeben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tortelloni

In einer grösseren Pfanne 2-3 l Wasser aufkochen und 1 Teel. Salz zugeben. Die Tortelloni portionenweise zugeben und al dente kochen (3Min.) Lässt man die Pasta zu lange im Wasser, beginnt das Eigelb in der Füllung zu stocken und der Zauber der flüssigen Füllung ist verflogen. Die Tortelloni abgiessen und nach Geschmack in warmer Butter glasieren.

Anrichten

Den Rahmspinat auf vorgewärmte Vorspeiseteller anrichten, je drei Tortelloni darauf anrichten und mit einem Spinatblatt ausgarnieren.