

Kräuterseitling-Tortellini



Zutaten

Tortellini:

- 2 x Pastateig
- 400 g Kräuterseitlinge
- 180 g Frischkäse
- 2 Zwiebeln
- 2 Eigelb
- 1 TL Thymian
- 1 TL Salbei
- Salz, Pfeffer
- Butter zum Braten

Sauce:

- 4 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 500 ml Sahne
- 75 ml Weisswein
- 1 Msp. Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung

1. Bei den Kräuterseitlingen die Hüte von den Stilen trennen
2. Die Stiele fein würfeln, die Hüte in gleichgrosse Scheiben schneiden
3. Die Zwiebel fein würfeln
4. Die Stielwürfel zusammen mit den Zwiebeln in etwas Butter bei hoher Temperatur anbraten
5. Salbei, Thymian, Pfeffer und etwas Salz dazugeben, umrühren und kurz weiterbraten, danach etwas auskühlen lassen
6. Die Zwiebel- und Pilzwürfelmischung zusammen mit dem Eigelb im Mixer pürieren
7. Das Püree mit dem Handrührgerät unter den Frischkäse mischen, Füllung zur Seite stellen
8. Teig so dünn wie möglich ausrollen und in 6x6cm grosse Quadrate unterteilen
9. Auf jedem Quadrat einen halben Teelöffel Füllung platzieren und anschliessend zu Tortellini falten (siehe unten) und auf einem sauberen Küchentuch zur Seite stellen
10. Für die Sauce in einem kleinen Topf die 2 EL Butter schmelzen
11. Mit einem Schneebesen das Mehl einrühren
12. Mit einem Schneebesen die Sahne einrühren

13. Unter ständigem Rühren aufkochen und wenn es zu blubbern beginnt, den Wein, Muskatnuss und etwas Salz und Pfeffer dazugeben und umrühren

14. Auf niedrige Stufe reduzieren und zugedeckt schwach köcheln lassen, gelegentlich umrühren

15. In einem grossen Topf Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und Tortellini ca. 10 – 15 min. leicht sprudelnd kochen

16. In der Zwischenzeit in einer Bratpfanne auf hoher Stufe etwas Butter erhitzen, die Pilzhüte darin sautieren und anschliessend zur Sauce geben, umrühren

17. Die Sauce in Teller abfüllen und die Tortellini auf die Sauce legen

18. Mit Petersilie garnieren

