

# Waldpilz-Tortellini mit Blattspinat und Tannen-Aroma

**Für zwei Personen**

<b>Für die Tortellini:</b>	200 g Hartweizengrieß	
<b>Für die Füllung:</b>	125 g gemischte Waldpilze	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 EL gemahlene Walnüsse	50 g Ricotta
50 g Parmesan	2 Zweige glatte Petersilie	1 TL Butter
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
<b>Für die Nussbutter:</b>	2 EL Butter	1 TL Tannennadeln
<b>Für den Blattspinat:</b>	150 g junger Spinat	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50 ml trockener Weißwein	50 ml Sahne
1 Limette (Schale)	1 TL Butter	1 TL Olivenöl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer
<b>Für die Pumpernickel-Erde:</b>	1 Scheibe Pumpernickel	1 Schalotte
1 TL Butter	Salz, Pfeffer	

**Für die Tortellini:** Aus Grieß und 90 ml heißem Wasser mit Hilfe der Küchenmaschine einen geschmeidigen Teig kneten.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Nudelteig sehr dünn ausrollen, in ca. 10 cm x 10 cm große Quadrate schneiden und 1 TL der Füllung mittig auftragen. Nun die Quadrate diagonal über die Füllung legen, die Luft herausdrücken und die Ränder gut andrücken. Die beiden Ecken der langen Seite des Dreiecks zu einer Schlaufe formen, sodass ein Tortellini entsteht. 2 Minuten in siedendem Salzwasser al dente garen und mit einer Schaumkelle herausholen.

**Für die Füllung:** Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und feinstwürfeln.

Waldpilze putzen und fein hacken.

Schalottenwürfel in Olivenöl und Butter glasig schwitzen. Pilze dazugeben und kurz mitbraten. Knoblauch ebenfalls hinzugeben und weiterbraten bis die Pilze gar, aber nicht matschig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen.

Petersilie, die gemahlene Walnüsse, Ricotta, sowie Parmesan zur Pilzmasse hinzufügen und gut unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Nussbutter:** Tannennadeln kurz in einer trockenen Pfanne anrösten und mörsern. Butter in einer großen Pfanne auslassen, aufkochen und solange köcheln lassen, bis das Eiweiß darin Farbe annimmt. Eine Prise vom Nadelpulver hinzufügen und sofort die gekochten Tortellini darin schwenken.

**Für den Blattspinat:** Spinat waschen, trockenschleudern und ggf. längere Stiele entfernen. Schalotte und Knoblauch abziehen, feinschneiden und in Olivenöl mit Butter anschwitzen. Den Spinat dazu geben und zusammenfallen lassen. Kräftig salzen und mit etwas Muskat würzen. Mit wenig Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Sahne angießen und kurz aufkochen. Mit Pfeffer und einem Hauch abgeriebener Limettenschale abschmecken.

**Für die Pumpernickel-Erde:** Pumpernickel in der Moulinette zu Bröseln verarbeiten. Schalotte abziehen und feinhacken. Pumpernickel in einer beschichteten Pfanne solange rösten, bis sie trocken sind. Dann die Butter zugeben, weiter braten, Schalotten, Salz und Pfeffer zugeben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christin Beyer am 17. Oktober 2018