

# Kartoffel-Käse-Tortellini, Fenchel, Orangen-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	200 g Weizenmehl	1 TL Salz
--------	------------------	-----------

Für die Füllung:

1 gr. mehligk. Kartoffel	1 Zitrone, Abrieb	2-3 EL Ziegenfrischkäse
Parmesan	1 TL Mascarpone	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Fertigstellung:

Mehl	Salz
------	------

Für den Fenchel:

1 Fenchelknolle mit Grün	1 Orange, Abrieb, Saft	1 EL Butter
50 ml Geflügelfond	50 ml Weißwein	200 ml Weißweinessig
1 TL Honig	Olivenöl	1 Zweig Thymian
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1/3 Fenchel	1 Schalotte	1 Orange, Abrieb
kalte Butter	2-3 EL Sahne	100 ml Geflügelfond
50 ml Weißwein	1 EL Weißweinessig	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	Chili	Salz, Pfeffer

Für das Öl:

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	150 ml neutrales Öl	1 Prise Salz
-------------------------------	---------------------	--------------

Für den Pancetta-Crunch:

5 dünne Scheiben Pancetta

Für die Garnitur:

Fenchelgrün, von oben	1 Orange, Abrieb, Frucht	1 Zitrone, Abrieb
Chiliflocken		

Für den Teig:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Mehl und Salz in eine Küchenmaschine geben und kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und bis zum Befüllen im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Kartoffel schälen und im Salzwasser weichkochen. Die weiche Kartoffel angießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Parmesan reiben. Kartoffelmasse mit Ziegenfrischkäse und Mascarpone vermengen. Parmesan reiben und die Masse damit kräftig abschmecken.

Dann mit Zitronenabrieb, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine in mehreren Durchgängen dünn ausrollen, dabei den Teig immer wieder mit etwas Mehl bestäuben. Dann kreisförmig ausschneiden. Je nach Größe der Kreise  $\frac{1}{2}$  EL Füllung auf den Teig geben. Den Rand mit etwas Wasser befeuchten, die Teigtaschen vorsichtig zusammenklappen, gut verschließen und Tortellini formen. Dabei darauf achten, dass die Luft herausgedrückt wird.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Tortellini darin al dente garen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel rausnehmen.

**Für den geschnittenen Fenchel:**

Fenchel in Scheiben schneiden oder hobeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Fenchel von beiden Seiten schön braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit etwas Orangensaft ablöschen, dann Orangenabrieb und Honig dazugeben. Kurz karamellisieren. Mit Geflügelfond und Weißwein ablöschen. Weißweinessig angießen und ggf. etwas Wasser. Thymian dazugeben. Deckel auf die Pfanne geben und den Fenchel weich, aber nicht matschig schmoren. Den Deckel abnehmen, Butter dazugeben und Fenchel etwas glasieren. Fenchel nach dem Schmoren mit mehr Orangenabrieb, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

**Für die Sauce:**

Schalotte abziehen und fein schneiden. Fenchel klein schneiden.

Schalotte und Fenchel in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen.

Thymian und Lorbeer zugeben. Mit Weißwein, Weißweinessig und Fond ablöschen und einreduzieren lassen. Dann passieren und den Sud zurück in die Pfanne oder einen Topf geben. Mit Sahne aufgießen, aber nicht mehr kochen lassen. Zum Schluss mit kalter Butter aufmontieren und mit Orangenabrieb, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Öl:**

In einem hohen Gefäß alle Zutaten mit einem Pürierstab fein pürieren. In einem Topf kurz erhitzen und dann über einem Eisbad abseihen und erkalten lassen.

**Für den Pancetta-Crunch:**

Pancetta auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech geben und im Ofen für 10 Minuten knusprig ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Servieren in kleine Splitter brechen.

**Für die Garnitur:**

Orange filetieren. Gericht mit Fenchelgrün, Orangenabrieb, Orangenfilets, Zitronenabrieb und Chili garnieren.

Lisa Marie Burger am 26. November 2025