

# Steinpilz-Tortellini, Tomaten, Weißwein-Parmesan-Soße

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

4 Eier 300 g Mehl, Type 00 30 ml Olivenöl  
Salz

### Für die Steinpilz-Füllung:

50 g Steinpilze 50 g getrock. Steinpilze 1 Zwiebel  
100 g Ricotta 100 g Mascarpone 50 g Parmesan  
2 Eier 2 EL Butter 1 Bund Petersilie  
1 Prise Rauchsatz 3 EL Semmelbrösel Salz, Pfeffer

### Für die Tomaten:

200 g Cocktailtomaten 30 ml Olivenöl Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

3 Schalotten 1 Knoblauchzehe 1 Zitrone, Abrieb  
70 g Parmesan 200 ml Sahne 200 ml Weißwein  
1 Bund Basilikum Olivenöl

## Für den Nudelteig:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Zwei Eigelbe, zwei Volleier, Mehl, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten. Dann zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingeschlagen. Kurz ruhen lassen, dann ausrollen.

## Für die Steinpilz-Füllung:

Getrocknete Steinpilze mit etwas heißem Wasser aufquellen lassen.

Frische Steinpilze putzen und klein schneiden. Petersilie hacken.

Parmesan reiben. Getrocknete Pilze abgießen und mit den anderen Pilzen in einer Pfanne mit Butter scharf anbraten. Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und hinzufügen. Ricotta, Mascarpone und Petersilie unterrühren. Mit einem Ei, Rauchsatz und Parmesan zu einer glatten Masse verarbeiten. Zur Bindung ggf. Semmelbrösel hinzufügen.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

Nudelteig in kleine Quadrate schneiden, die Füllung mittig platzieren, Enden mit Ei bestreichen und zu einem Dreieck falten. In kochendem Salzwasser al dente garen.

## Für die Tomaten:

Tomaten halbieren und mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Auf einem Backblech verteilen und etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

## Für die Sauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und dann Sahne angießen. Flüssigkeit durch ein Sieb zurück in einen Topf oder eine größere Pfanne tropfen lassen. Zitronenzesten abreiben und zusammen mit gehacktem Basilikum hinzugeben. Zum Schluss mit geriebenem Parmesan verfeinern und die fertigen Tortellini darin schwenken.

Robin Lursky am 18. September 2024