Champignon-Tortellini, Rotkohlschaum, Pastinaken

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	125 g Semola	75 g Weizenmehl
Salz		

Für die Füllung:

2 Sch. Wildschwein-Pancetta	10 Steinchampignons	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Öl		

Für die Pastinakenkugeln:

2 Pastinaken	Butter	4 Wacholderbeeren

Für die Tortellini:

Mehl	Salz

Für den Schaum:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	1 Schalotte	50 ml Sahne
1 EL Butter	300 ml Gemüsefond	20 ml Rotwein
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Sauerteig-Erde:

1 Sch. Wildschwein-Pancetta	$\frac{1}{4}$ Sauerteigbrot	10 Haselnüsse

Für die Blauschimmelkäsecreme:

1 Stück Blauschimmelkäse	1 Ei	300 ml Netrales Öl
Salz		

Für das Sirup:

200 ml Brombeersaft	2 EL Zucker

Für den Teig:
Alle Zutaten miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten und in einer Klarsichtfolie eingepackt im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Für den Teig:
Champignons putzen und vierteln. Pancetta feinwürfeln. Petersilie hacken. Alles in Öl in einer Pfanne braten. Herausnehmen und im Multizerkleinerer mixen.

Für die Pastinakenkugeln:
Pastinaken schälen und aus dem Fleisch mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln herauslösen. Ein paar der Kugeln in Butter mit zerstoßenem Wacholder braten und den anderen Teil der Kugeln im Rotkohl (siehe Schaum) mitkochen.

Für die Tortellini:
Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit der Füllung füllen. Zu Tortellini formen, kurz in gesalzenem Wasser kochen, abgießen und in der Pastinaken-Wacholder-Butter (siehe oben) schwenken.

Für den Schaum:
Rotkohl feinschneiden und mit Butter und Zucker in einer Pfanne anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit Fond auffüllen und weichkochen. Dann pürieren und sieben. Mit Sahne, Salz und Pfeffer würzen und in eine Espumaflasche füllen. Gas eindrehen und gut schütteln. Bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Sauerteig-Erde:
Brot in dünne Scheiben schneiden und im Ofen rösten. Haselnüsse ebenfalls im Ofen rösten. Pancetta in der Pfanen auslassen. Brot und Haselnüsse im Multizerkleinerer mixen und in der

Pancetta-Pfanne braten.
Für die Blauschimmelkäsecreme:
Ei trennen und Eiweiß auffangen. Käse anflämmen und in einem hohen Mixbecher mit einem Eiweiß mixen. Öl langsam hinzugeben und wie eine Mayonnaise hochziehen. Mit Salz würzen.
Für das Sirup:
Zucker mit ein wenig Wasser in einer Pfanne karamellisieren, mit Brombeersaft ablöschen und zu einem Sirup einkochen lassen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Fink am 27. November 2024