

# Tortellini, Kürbisfüllung, Weißweinschaum, Kürbiskerne

**Für zwei Personen**

**Für die Tortellini:**

4 Eier 300 g Weizenmehl, 405 Salz

**Für die Kürbis Füllung:**

250 g Butternut-Kürbis  $\frac{1}{2}$  Zitrone, Abrieb 20 g Parmesan

40 g Mascarpone Butter 1 EL Olivenöl

5 kleine Amarettini Muskatnuss Salz

Pfeffer

**Für den Weißweinschaum:**

1 kl. Schalotte 1 kl. Knoblauchzehe  $\frac{1}{2}$  Zitrone, Saft, Abrieb

1 EL Butter 50 ml Gemüsefond 100 ml trockener Weißwein

50 ml Sahne 50 ml Sojamilch 1 Prise weißer Pfeffer

Salz

**Für das Schnittlauch-Öl:**

1 Bund Schnittlauch 50 ml Rapsöl 1 Prise Salz

**Für die Kürbiskerne:**

3 EL Kürbiskerne

**Für die Tortellini:**

Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei der Eier trennen, Eigelbe davon auffangen und das Eiweiß anderweitig verwenden.

Mehl mit zwei Volleiern, zwei Eigelben und einer Prise Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend dünn ausrollen (per Hand oder mit der Nudelmaschine, Stufe 6) und beiseitelegen.

**Für die Kürbis Füllung:**

Kürbis schälen, entkernen, in grobe Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten weich rösten. Amarettini fein zerbröseln.

Den gegarten Kürbis fein pürieren und etwas abkühlen lassen.

Mascarpone, Amarettinibrösel und Parmesan unterheben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenabrieb abschmecken. Anschließend einige Minuten kaltstellen.

Den ausgerollten Nudelteig in 7 cm große Kreise ausstechen. Je 1 TL der Kürbisfüllung in die Mitte geben. Die Ränder mit etwas Wasser bepinseln, zu einem Halbkreis falten und die Enden zusammendrücken, sodass Tortellini entstehen. Tortellini in reichlich gesalzenem Wasser 2-3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in etwas zerlassener Butter schwenken.

**Für den Weißweinschaum:**

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Schalotte darin glasig anschwitzen. Knoblauch hinzugeben und farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und auf etwa die Hälfte einkochen. Sahne, Sojamilch und Gemüsefond zugeben, bei mittlerer Hitze leicht einköcheln lassen, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer

aufschäumen.

**Für das Schnittlauch-Öl:**

Schnittlauch grob schneiden. Öl in einem Topf auf 70 Grad erwärmen und mit dem Schnittlauch in einem Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb oder Passiertuch abseihen und kaltstellen.

**Für die Kürbiskerne:**

Backofen auf 150 Grad Umluft reduzieren. Kürbiskerne auf ein Backblech geben und darin 5 Minuten gleichmäßig rösten.

Robin Lursky am 09. Dezember 2025