

# Tortelloni, Sauerkraut, Lorbeerbutter, Pumpernickel

**Für 2-3 Portionen**

**Für den Teig:**

200 g Semola	1/2 TL Salz	1 Ei
2 Eigelbe	1 EL Olivenöl	3 EL Wasser
2 Eigelbe	Mehl	

**Außerdem:**

50 g geräuch. Speck	1 Scheibe Pumpernickel	50 g Mangofruchtfleisch
70 g Ricotta	50 g Sauerkraut, Dose	1 Prise Muskatnuss
Salz	Pfeffer	4 Lorbeerblätter
Schnittkäse	150 ml Bratensoße	1 EL Butter

Für den Teig Semola und  $\frac{1}{2}$  TL Salz in einer Schüssel vermischen. Ei und Eigelbe hinzugeben und alles mit dem Rührgerät kneten. Nach und nach Öl und Wasser hinzufügen. Den Teig auf der Arbeitsplatte mit der Hand weiterkneten, bis er geschmeidig ist und nicht mehr bröckelt. Gegebenenfalls weiteres Wasser hinzufügen.

Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Den weißen Speck würfeln und in einer Pfanne schmelzen lassen und dann die Grieben kross frittieren. Grieben dann durch ein Sieb abseihen, das flüssige Fett auffangen.

Pumpernickel mit den Händen zerbröseln und in der Hälfte des flüssigen Fettes anbraten, dann herausnehmen.

Für die Füllung das Mangofruchtfleisch in feine Würfel schneiden und mit dem Ricotta, dem gut ausgedrückten Sauerkraut sowie den Grieben mischen.

Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Nach dem Ruhen den Teig nochmals gut von Hand durchkneten, halbieren und mit einer Nudelmaschine nach und nach wenige Millimeter dick ausrollen.

Quadratische Teigstückchen (Seitenlänge 8 bis 10 cm) ausschneiden.

Auf jedes Teigplättchen mittig einen Teelöffel Füllung geben.

Teigränder mithilfe eines Pinsels mit Eigelb bestreichen und den Teig über Eck zusammenklappen, sodass ein Dreieck entsteht. Die Luft möglichst gut herausdrücken und dann den Rand mit den Fingern festdrücken.

Wer einen größeren Ring hat, kann den Teig auch rund ausstechen und die Taler dann halbmondförmig zusammenklappen.

Man kann die Teigtaschen so lassen oder aber zu Tortelloni formen.

Dafür die beiden abstehenden Ecken hinter dem gefüllten, bauchigen Teil zusammenklappen und den Rand umklappen.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen und dann die Temperatur herunterdrehen. Die Tortelloni vorsichtig ins siedende Wasser geben und 4 bis 5 Minuten gar ziehen lassen.

Das restliche ausgelassene Fett in der Pfanne erhitzen.

Tortelloni mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und ins heiße Fett geben.

Lorbeerblätter hinzufügen und alles schwenken.

Käse grob reiben.

Bratensoße, Käse, Butter und die gerösteten Pumpernickelkrümel hinzufügen.  
Tortelloni auf Tellern anrichten, etwas Soße darüber träufeln und ein Lorbeerblatt obenauf platzieren.

Björn Freitag am 18. April 2025