

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudelgerichte > Tortellini mit Lachsfüllung

Tortellini mit Lachsfüllung

Zutaten (für 6-8 Portionen)

Für den Teig :

250 g Hartweizenmehl
(Semola di grano duro)
1/2 TL Salz,
2 Eier,
3 EL lauwarmes Wasser,

Für die Füllung :

200 g Lachsfilet oder Lachsforellenfilet
ohne Haut,
1 Ei,
100 ml Sahne,
1 Schalotte,
1 EL fein gehackter Dill,
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone,
Salz.



Zubereitung

Zubereitung des Teiges :

Das Mehl auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen, die Eier hineingeben.

Mit einer Gabel die Eier in der Mulde verrühren. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unterrühren.

Weiter rühren, immer mehr Mehl vom Rand her einrühren. Das Wasser zugeben.

Wenn in der Mitte ein dicker Brei entstanden ist, den Mehtrand mit beiden Händen über den Teig verteilen.

Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, dann mit dem Handballen.

Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen. Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken. Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Herstellung der Füllung :

Alle Gräten aus dem Lachsfilet entfernen und das Lachsfilet in kleine Stücke schneiden. Lachsfilet, Ei und Sahne im Mixer fein pürieren. Die Schalotte schälen und mit einer feinen Reibe in das Lachsfilet reiben. Die Zitronenschale dazu raspeln. Den Dill fein hacken und untermischen. Mit Salz würzen. Die Farce sollte kräftig gewürzt sein. Zum probieren einen TL Farce in siedendem Wasser 4 Min. ziehen lassen.

Herstellung der Tortellini :

Die Arbeitsfläche (ein Nudelbrett) mit Mehl bestäuben. Eine der Teigkugeln mit einem Nudelholz hauch - dünn ausrollen. Aus dem Nudelteig Kreise von 5 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigscheiben mit Wasser einpinseln. Je einen halben Espressolöffel Farce in die Mitte der Teigscheiben geben. Die Teigscheiben zur Hälfte umklappen und gut zu drücken. Zu Tortellini formen, indem man die Ecken jedes Halbkreises etwas auseinander zieht, um den Zeigefinger wickelt und die Spitzen überlappend zusammendrückt. Die fertigen Tortellini portionsweise in kochendem Salzwasser etwa 4 bis 6 Min. leise köcheln lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudelgerichte > Tortellini mit Lachsfüllung

Die leckeren Tortellini „a la casa“ (hausgemacht) benötigen keine besondere Soße. Einfach in einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, die Tortellini darin schwenken und einen oder zwei EL Crème fraîche unterrühren.

Die echten Tortellini kommen aus der Emilia Romagna und mit Hühnerbrustfilet gefüllt. Zum Ursprung der Tortellini verweisen die Bologneser auf das Theaterstück von Ostilio Lucarini mit dem Titel „Der Erfinder der Tortellini“, indem ein Koch die schlafende Frau seines Dienstherrn nackt gesehen und sich unsterblich in sie verliebt habe. In Erinnerung an ihren Nabel formte er diese Tortellini.

Jedenfalls sind Tortellini die aufwändigsten gefüllten Nudeln.