

Tortellini mit Gorgonzola, Marroni und Trüffel

Eine leicht veränderte Variation von Sterne Koch Daniel Humm, Eleven Madison Park, New York.

Zutaten für 4 Personen
ca. 36 Tortellini

für den Ravioliteig:
170 g Weissmehl
40 g Hartweizengriess
1 Ei
4 Eigelb, wenig Eiweiss
1 EL Olivenöl
1 TL Salz

für die Füllung:
80 ml trockener Weisswein
3 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
240 ml Vollrahm
100 g Gorgonzola
2 g Salz

für den Marroni-Trüffel-Schaum:
400 g frische Marroni
1 EL Butter
60 ml Cognac
580 ml Vollrahm
5 g Salz
eine Prise Zucker
10 g Trüffelbutter

für die gebratenen Marrinoscheiben:
8 schöne, feste Marroni
1 EL Butter
Salz

Dazu frischer, weisser Trüffel

für den Ravioliteig alle Zutaten von Hand zusammenfügen, nicht schlagen. 1 Stunde in Folie eingewickelt, kühl stellen.

In einer Pfanne den Weisswein aufkochen, die Pfefferkörner begeben und ein paar Minuten köcheln lassen. Die Pfefferkörner aussieben. Den Vollrahm dazugeben und einköcheln lassen. Unter Rühren den Gorgonzola begeben und im kalten Wasserbad sofort herunterkühlen. Mit Salz abschmecken und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Ravioliteig: Mit der Pastawalze feinstmöglich 8cm breite Bahnen ausrollen. 8 cm Rondellen ausstechen. 1 TL Füllung in die Mitte geben, den oberen Rand mit wenig Eiweiss bepinseln, den unteren Rand zu einem Halbmond zusammenklappen und gut andrücken. Die linke Ecke des Halbmondes mit wenig Eiweiss bestreichen, die Füllung in der Mitte etwas einknicken und die rechte Ecke über die linke Ecke ziehen und festkleben. Auf ein mit Hartweizengriess bestreutes Blech legen.

Die Marroni frisch schälen, die schönsten 8 wegnehmen und in Scheibchen schneiden. Diese beiseite stellen. Die restlichen Marroni kurz cuttern und in der Butter goldgelb anbraten, mit Cognac ablöschen. Den Cognac vollständig verdampfen lassen, dann mit dem Rahm auffüllen und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und 30 Minuten bedeckt ziehen lassen. Absieben. Den Rahm mit Salz, Zucker und der Trüffelbutter abschmecken. Mit dem Stabmixer aufmixen.

Die 8 geschnittenen Marronis in Butter goldbraun anbraten.

In vorgewärmte, tiefe Teller einen Schaum aus Marronischäum legen. Die Tortellini darauf anrichten und ein paar Marronischeiben darauf geben. Ein paar Trüffelscheiben darüberhobeln.

Weintipp: Dazu passt ein gehaltvoller, extraktreicher Amarone.

Aus unserem Sortiment:

Amarone della Valpolicella „Costasera“, Masi Agricola
Amarone della Valpolicella „il Roverone“