

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2017»

Riesling-Kürbis-Süppchen und mit Eierschwämmchen gefüllte Tortellini

Vorspeise von Nicole Tanner

Für 4 Personen

Tortellini

Teig

- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Rapsöl
- 5 Eigelb
- ½ dl Wasser

Füllung

- 20 g Butter
- ½ Zwiebel, fein geschnitten
- 200 g Eierschwämmchen, gerüstet und geschnitten
- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 50 g Mozzarella, gerieben

Teig

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Eine leichte Vertiefung bilden, Eigelb, Rapsöl und Wasser in die Vertiefung geben und von der Mitte her mit einer Kelle verrühren, bis das Mehl verarbeitet ist. Den Teig aus der Schüssel nehmen und kneten, bis er glatt, feinporig und weich ist. Sollte er zu trocken sein, benetzt man die Hände mit Wasser und knetet so Flüssigkeit in den Teig, bis er die gewünschte Elastizität hat. Den Teig in die Schüssel zurückgeben und mit einem Küchentuch bedecken. Mindestens 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Füllung

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Eierschwämmchen zugeben und glasig dämpfen. Petersilie, Salz und Pfeffer hinzufügen, gut mischen, abschmecken und aus der Pfanne nehmen. Auskühlen lassen. Erst vor der Weiterverarbeitung den Mozzarella zugeben und untermischen.

Formen

Den Teig auf wenig Mehl mit einem Wallholz möglichst dünn auswallen. Quadrate von 7 x 7cm schneiden. Je einen TL Füllung auf die Quadrate geben, die Ränder mit Wasser bepinseln, zu einem Dreieck überschlagen und die Ränder gut anpressen. Jetzt die Spitzen der Längsseite in die Hände nehmen, zu einem Tortellini formen. Die Spitzen gut zusammenpressen.

In einer grossen Pfanne 2 - 3 l Wasser aufkochen, 1 TL Salz zugeben. Die Tortellini portionenweise zugeben und sobald sie obenauf schwimmen, noch 2 Min. im Wasser ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser ziehen, abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schale anrichten.

Pilzsauce

- 20 g Butter
- ½ Zwiebel, fein geschnitten
- 100 g Eierschwämmli, gerüstet, halbiert
- 1 dl Pilzbouillon oder Gemüsebouillon
- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten
- evtl. Maisstärke

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und Eierschwämmli dazugeben und glasig dämpfen. Mit Bouillon ablöschen und 3 - 4 Min. köcheln lassen. Falls man eine etwas festere Konsistenz möchte, wenig Saucenbinder dazugeben. Zum Schluss Petersilie zugeben und abschmecken.

Riesling-Kürbis-Süppchen

- 20 g Butter
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 kg Kürbis, gerüstet, in Würfel geschnitten
- 3 dl Riesling Sylvaner
- 3 dl Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 3 dl Rahm
- 1 EL Crème fraîche

In einer grossen Pfanne die Butter erhitzen, Zwiebeln und Kürbiswürfel zugeben. Glasig dämpfen, mit Riesling Sylvaner ablöschen, aufkochen und einkochen lassen. Gemüsebouillon zugeben und auf mittlerer Hitze gar kochen. Mit dem Mixstab pürieren, Salz, Pfeffer, Zucker, Rahm und Crème fraîche zugeben. Leicht köcheln lassen, abschmecken und unmittelbar vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

Anrichten

Die aufgeschäumte Suppe in vorgewärmte Suppenteller oder –tassen anrichten. Tortellini in einem kleinen, vorgewärmten Teller anrichten und mit der Pilzsauce bedecken.