

TORTELLI GEFÜLLT MIT MEERESKRUSTENTIEREN

Die Kochzeit beträgt 5 bis 6 Minuten.

ANREGUNG & RATSCHLÄGE

Da die Tortelli durch ihre Meereskrustenfüllung, dem Hummer, den Krabben und Krebsen schon den höchst zu erreichbaren Geschmack realisiert haben, ist es ratsam sie mit sehr feinen Soßen zu kombinieren. Tomatensoßen jedoch sollen vermieden werden.



Tortelli AI CROSTACEI

Tortelli mit Barschgeschmack

480 g	Tortelli
1	Stück Barsch mit ca. 400 g
4	Löffel Öl extra vergine
1	Karotte
200 g	frische Tomaten
1	Tasse Gemüsebrühe
1	Glas trockener Weißwein
1	Löffel Weißmehl
1	Bund Petersilie, Basilikum, Majoran, Sellerieblättern
	Salz, Pfeffer

Das Barschstück entschuppen, als ganzes Stück belassen. Waschen, trocknen. Die Petersilie, den Majoran, die Sellerie zerhacken. Einige Blätter davon für später zur Seite legen. Die Karotten schneiden, und in einer Schwenkpfanne mit Öl und den Kräutern bei kleiner Hitze anbraten. In der Zwischenzeit den Fisch mit Mehl panieren, und dann in die Schwenkpfanne dazulegen. Salzen, pfeffern. Die Brühe und den Weißwein zufügen, abdampfen lassen. Die Tomaten die zuvor geschält und durchsiebt wurden, dazufügen. Alles weiter kochen, die Hitze dabei etwas erhöhen. Die Pfanne abdecken.

Nach der Hälfte der Kochzeit den Barsch wenden. Wenn nötig nochmals salzen und pfeffern. Die Tortelli abkochen und abgießen. An den Barsch, der nun in kleine Stücke geschnitten wird hinzufügen, und ebenso die Soße zugeben. Alles sofort heiß servieren. Den Teller nun mit den restlichen Kräuterblättern dekorieren.

Tortelli mit Meerbarde und Saubohnencreme / Crema di Fave

480 g	Tortelli
240 g	Meerbarde
100 g	Bergfenchel, schon geputzt
200 g	getrocknete Saubohnen / Fave
1	„Tüte“ Safran
1	kleine gehackte Zwiebel
	geröstetes, geriebenes Brot
	Öl extra vergine
	Salz, Pfeffer

Die Saubohnen über Nacht ins Wasser geben. Dann in Salzwasser kochen. Abschälen und zu Püree mixen. Salzen, pfeffern. Den Bergfenchel extra abkochen, und dann zerhacken. In der Zwischenzeit die Meerbarde putzen, und die Köpfe entfernen, so dass 2 Filetstücke entstehen. Dann zusammen mit dem gerösteten Zwiebel, dem Safran und warmem Wasser verdünnt in einen Topf geben. 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Dann den gekochten Fenchel hinzufügen. Die Soße muß gut emulgiert werden, so dass sie gleichmäßig wird.

Die Tortelli kochen, abgießen. Mit der Soße vermengen. Zwei Löffel des Saubohnenpüree auf den Teller geben, die Tortelli darauf geben. Mit sehr wenig geriebenem Brot bestreuen. Und zum Schluss mit frischem Öl bespritzen.

Tortelli in Soße von Südfrüchten mit Melonenperlen

480 g	Tortelli
1 dl	Mandarinen- Zitronen- und Orangensaft
¼	Orangenschale
200 g	frischer Mascarpone
20	gelbe Melonenperlen
1	Löffel Brandy
	Butter
	geriebener Parmigiano
	Salz

Bei erhöhter Hitze die Melonenperlen (mit dem Eislöffel aus dem Fruchtfleisch herausgeschnittene Kugeln) 2 Minuten in Butter schwenken. Mit Brandy flambieren.

Abdampfen lassen. In eine Schüssel die Melonen, die Mascarpone und die Butter und etwas Südfrüchtesaft geben, alles vermengen. Die Tortelli abkochen, und abgießen. An die Soße geben, mit Parmesankäse bestreuen. Ganz heiß servieren. Mit sehr dünnen Orangestreifen den Teller dekorieren.