

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Oktober 2022** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Edgardt Jeske

**Selbstgemachte Tortellini mit Carbonara-Füllung und
Parmesan-Schaum**

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortellini:

35 g Hartweizengrieß
 315 g Weizenmehl
 4 Eier, Gr. L
 Mehl, zum Bestäuben
 Salz, aus der Mühle

Den Hartweizengrieß mit Mehl und einer Prise Salz vermischen. Von 2 Eiern das Eiweiß vom Eigelb trennen. 2 Eigelb und 2 Eier hinzugeben. Mit einer Gabel vermengen. Bei Bedarf einen Schuss Wasser hinzugeben. Teig mit Knetmixer oder der Hand zu einem weichen Teig kneten. Teig zu einer Kugel rollen, in Klarsichtfolie wickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Nach ca. 30 Minuten den Teig in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Mehl bestäuben und durch die Nudelmaschine geben. Teig langziehen und ca. 6 cm lang mit einem Messer zuschneiden. Teigrand mit einem Pinsel und Wasser bestreichen. Ca. ½ gehäuften TL der Füllung in 3 cm Abstand in die Mitte der Teigbahn platzieren. Teig um die Füllung schließen. Mit einer gezackten Teigrolle eine Seite verschließen. Bereiche zwischen den Füllungen zusammendrücken und mit einem Messer trennen. Einen Topf mit Wasser und Salz erhitzen. Tortellini für ca. 2 Minuten kochen.

Für die Füllung:

65 g Pancetta
 125 g Pecorino Romano
 4 Eier
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pancetta schneiden und in einer Pfanne braten. Würfel auf ein Küchentuch geben. Fett vom Pancetta in der Pfanne aufbewahren. Eiweiß vom Eigelb trennen. Pecorino reiben. 4 Eigelb mit dem Pecorino vermischen (Eiweiß anderweitig verwenden.) 1 EL Fett aus der Pfanne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Wasser für eine cremige Konsistenz hinzufügen. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Parmesanschaum:

1 Schalotte
 ½ Knoblauchzehe
 80 g Parmesan
 150 ml Sahne
 150 ml Weißwein
 ½ TL Lecithin
 Olivenöl, zum Anbraten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen. Beides fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Sahne aufgießen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und reduzieren lassen. Parmesan reiben. Topf vom Herd nehmen, Sauce ab sieben und das Lecithin mit Parmesan einrühren. Mit einem Pürierstab die Sauce schaumig schlagen.

Für die Fertigstellung:

20 g Butter
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Pfanne mit Butter erhitzen, 1 EL vom Pancetta Öl hinzugeben. Tortellini darin schwenken und mit Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.