

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. September 2024 ▪  
**Vegetarische Küche mit Mario Kotaska**



Robin Lursky

**Steinpilz-Tortellini mit halbtrockneten Tomaten in  
 Weißwein-Parmesansauce**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Nudelteig:**

4 Eier  
 300 g Mehl, Type 00  
 30 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Zwei Eigelbe, zwei Volleier, Mehl, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten. Dann zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingeschlagen. Kurz ruhen lassen, dann ausrollen.

**Für die Steinpilz-Füllung:**

50 g Steinpilze  
 50 g getrocknete Steinpilze  
 1 Zwiebel  
 100 g Ricotta  
 100 g Mascarpone  
 50 g Parmesan  
 2 Eier  
 2 EL Butter  
 1 Bund Petersilie  
 1 Prise Rauchsalz  
 3 EL Semmelbrösel  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Steinpilze mit etwas heißem Wasser aufquellen lassen.

Frische Steinpilze putzen und klein schneiden. Petersilie hacken. Parmesan reiben. Getrocknete Pilze abgießen und mit den anderen Pilzen in einer Pfanne mit Butter scharf anbraten. Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und hinzufügen. Ricotta, Mascarpone und Petersilie unterrühren. Mit einem Ei, Rauchsalz und Parmesan zu einer glatten Masse verarbeiten. Zur Bindung ggf. Semmelbrösel hinzufügen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen. Nudelteig in kleine Quadrate schneiden, die Füllung mittig platzieren, Enden mit Ei bestreichen und zu einem Dreieck falten. In kochendem Salzwasser al dente garen.

**Für die halbtrockneten Tomaten:**

200 g Cocktailtomaten  
 30 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten halbieren und mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Auf einem Backblech verteilen und etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

**Für die Sauce:**

3 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zitrone, Abrieb  
 70 g Parmesan  
 200 ml Sahne  
 200 ml Weißwein  
 1 Bund Basilikum  
 Olivenöl, zum Braten

Schalotten und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und dann Sahne angießen. Flüssigkeit durch ein Sieb zurück in einen Topf oder eine größere Pfanne tropfen lassen. Zitronenzesten abreiben und zusammen mit gehacktem Basilikum hinzugeben. Zum Schluss mit geriebenem Parmesan verfeinern und die fertigen Tortellini darin schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.