

Kochen

Bernd Bachofer

Mittwoch, 20.03.2019

Für 4 Personen

**Ziegenkäse Tortellini mit
Spinatsalat und Rhabarber**

Zutaten:

Für den Teig

3 Eier (Größe M)
1 Msp Kurkuma
etwas Muskatnuss
etwas Fleur de Sel
30 ml Olivenöl
250 g Mehl (Type 405)
75 g Hartweizengrieß
1 Eigelb
2 EL Wasser
100 g Butter

Für die Füllung

300 g Spinat, frisch
1 Schalotte, klein
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 g Ziegenfrischkäse
100 g Schafskäse
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskat

Für den Rhabarber

400 g Rhabarber
1 EL Zucker
250 ml Apfelsaft, naturtrüb
1 Tonkabohne
1 Sternanis
20 ml Grenadine oder Granatapfelsaft
1 Prise Xanthan (im Reformhaus oder Supermarkt; oder etwas angerührte Stärke)

Für den Salat

400 g Spinat, frisch
4 EL Apfelsaft
1 EL Balsamessig, dunkel (mindestens 4 Jahre gereift)
1 EL Sherryessig
1 TL Senf
1 TL Meerrettich
etwas Zucker
etwas Salz
4 EL Olivenöl
2 EL Walnussöl

Für die Kumin-Brösel

2 Scheiben Toastbrot
2 EL Butter
etwas Kumin (Kreuzkümmel)
Fleur de Sel



Zubereitung:

1. Die zimmerwarmen Eier mit Kurkuma, Fleur de Sel und Muskat in eine Schüssel geben.
2. Öl zugeben und alles gut verquirlen.
3. Mehl und Grieß nach und nach zugeben und alles möglichst lange zu einem glatten Teig verkneten (der Teig sollte nicht mehr an den Händen kleben).
4. Teig abdecken und ca. 1 Stunde ruhen lassen.
5. Inzwischen für die Füllung Spinat putzen, abbrausen und trockenschütteln.
6. Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln.
7. Butter in einer Pfanne erhitzen und leicht bräunen (Nussbutter). Schalotte und Knoblauch darin andünsten.
8. Spinat zugeben und ca. 2 Minuten dünsten und zusammenfallen lassen.
9. Spinat in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
10. Spinat mit den Händen gut ausdrücken und fein hacken.
11. Spinat, Ziegenfrischkäse und Schafskäse in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
12. Den Nudelteig halbieren und etwas flach drücken.
13. Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine (oder einem Nudelholz) ca. 2 mm dünn ausrollen.
14. Eine Hälfte Nudelteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen.
15. Eigelb und Wasser verquirlen. Den Teig damit bestreichen.
16. Mit einem Teelöffel jeweils etwas Füllung auf dem Teig verteilen, dabei etwas Abstand lassen (ca. 3-4 cm).
17. Die zweite Teigbahn darauflegen und um die Füllung herum etwas andrücken.
18. Mit einem Teiggrädchen oder Ravioliausstecher ausschneiden und die Teigportionen zu Tortellini formen. Ränder evtl. nochmal andrücken.
19. Tortellini auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und bis zum Kochen abdecken.
20. Für den Rhabarber die Stangen schälen (Schalen aufbewahren), abbrausen und in ca. 7 x 0,5 cm dicke Stücke schneiden.
21. Zucker in einem Topf hell karamellisieren lassen, mit Apfelsaft ablöschen.
22. Tonkabohne fein hacken. Mit Anis und Rhabarberschalen ca. 30 Minuten köcheln lassen.
23. Den Sud durch ein feines Sieb passieren, auffangen und weitere ca. 20 Minuten um die Hälfte einköcheln lassen.
24. Den Sud mit Xanthan oder angerührter Stärke (0,5 TL Stärke und 1 2 TL Wasser) binden. Rhabarberstifte untermischen und im Sud abkühlen lassen.
25. Für den Salat Spinat putzen, abbrausen und trockenschütteln.
26. Apfelsaft, beide Essigsorten, Senf, Meerrettich, etwas Zucker und Salz mischen. Beide Öle untermischen.
27. Für die Tortellini in einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
28. Tortellini darin portionsweise ca. 1-2 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen.
29. Tortellini herausnehmen und abtropfen lassen.
30. Für die Brösel das Toastbrot entrinden und ca. 2 Minuten hell rösten oder toasten.
31. Toast fein zerbröseln. Butter in einer Pfanne erhitzen und leicht bräunen.
32. Toastbrösel mit Kumin und Fleur de Sel untermischen.
33. In einer weiteren Pfanne die Butter für die Tortellini portionsweise erhitzen und leicht bräunen. Tortellini darin schwenken.
34. Tortellini mit den Cumin-Bröseln bestreuen und servieren. Mit Spinatsalat und Rhabarber anrichten.