

Maronen-Kürbis-Tortelli mit Amarettini

Zutaten für:

4 Portionen

FÜR DEN NUDELTEIG

140	Gramm	Mehl
60	Gramm	Weizengrieß
1		Ei
1		Eigelb
2	Essl.	Olivenöl
		Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

400	Gramm	Muskatkürbisfleisch
1/2		Knoblauchzehe
1	Streifen	Unbehandelte Zitronenschale
1	Streifen	Unbehandelte Orangenschale
		Grobes Meersalz
2		Thymianzweige
50	Gramm	Ricotta
1-2	Essl.	Frisch geriebenes Weißbrot
3	Essl.	Braune Butter
1	Essl.	Frisch geriebener Parmesan
		Salz
		Cayennepfeffer
		Frisch geriebene Muskatnuss
50	Gramm	Gegarte Maronen (vakuumiert)

ZUM FERTIGSTELLEN

		Mehl zum Ausrollen
1		Eiweiß
		Grieß zum Bestreuen
50	Gramm	Muskatkürbisfleisch
100	ml	Gemüsebrühe
1	Essl.	Braune Butter
2	Essl.	Butter
	Einige	Salbeiblätter
		Salz
	Einige	Amarettini (kleine ital. Mandelkekse)
2-3	Essl.	Frisch gehobelter Parmesan

Zubereitung:

Für den Nudelteig Mehl, Weizengrieß, Ei, Eigelb, Olivenöl und 1 Prise Salz in der Küchenmaschine zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Für die Füllung den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Das Kürbisfleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Mit Knoblauch, Orangen- und Zitronenschale, etwas Meersalz und dem Thymian in Alufolie verschließen und im Backofen etwa 1 Stunde weich garen.

Kürbiswürfel auf ein feines Sieb geben und kräftig ausdrücken, sodass nur etwa die Hälfte Kürbisfleisch übrig bleibt. Das Kürbisfleisch mit dem Blitzhacker pürieren (*) und mit dem Ricotta, dem Weißbrot, der braunen Butter und dem Parmesan verrühren. Die Füllung mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Maronen möglichst klein schneiden (***) und unterrühren.

Zum Fertigstellen den Teig vierteln und mit der Nudelmaschine oder

Maronen-Kürbis-Tortelli mit Amarettini

(Fortsetzung)

dem Nudelholz zu vier langen, dünnen Teigbahnen ausrollen, dabei mit etwas Mehl bestäuben.

Die Hälfte der Teigbahnen dünn mit Eiweiß bestreichen, etwas Füllung mit einem Teelöffel im Abstand von 3 cm darauf setzen und die restlichen Teigbahnen locker und so glatt wie möglich darüber legen.

Die oberen Teigplatten mit den Fingern um die Füllung herum andrücken. Mit einem runden Ausstecher (etwa 7 cm Durchmesser) Tortelli ausstechen, die Ränder ohne Luftblasen verschließen und mit einer Gabel etwas andrücken. Bis zur Weiterverarbeitung auf einem mit Grieß bestreuten Tablett auslegen.

Das Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Brühe in einer Pfanne erhitzen und die Kürbiswürfel darin 5 Minuten dünsten. Die braune Butter unterrühren, die restliche Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Dann den Salbei hinzufügen.

Die Tortelli in siedendem Salzwasser 2 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und kurz in der Pfanne schwenken.

Die Maronen-Kürbis- Tortelli auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Amarettini grob zerbröseln und mit dem Parmesan über die Tortelli streuen.

(*) Muss man nicht extra pürieren, das Fleisch ist sehr weich und wird automatisch durch das Ausdrücken der Flüssigkeit zu Püree.

(**) Hab ich mit der Gabel zerdrückt

Sehr sehr lecker!!!!!!