

Quark-Tortellini mit Matcha-Schaum



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1¼ Stunden
 ABTROPFEN LASSEN: über Nacht

Für 4 Personen

Quark-Tortellini
 300 g Rahmquark
 50 g Sbrinz AOP, fein gerieben
 Muskatnuss, Salz, Pfeffer
 3 ausgewallte Pastateige, je 16x56 cm
 1 Eiweiss, verquirlt

Matcha-Schaum
 1,5 dl Weisswein
 1 Schalotte, fein gehackt
 2 Dill- oder Petersilienzweige
 Einige weisse Pfefferkörner, zerdrückt
 1 TL Matcha-Pulver
 2 dl Vollrahm
 Pfeffer
 Matcha-Pulver zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Quark-Tortellini: Quark in ein Mehlsieb geben, über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen. Abgetropften Quark mit Sbrinz mischen, würzen.

2 1 Teig entrollen, mit wenig Eiweiss bestreichen, längs dritteln, zu Quadraten schneiden. Je ½ TL Quarkmasse auf die Mitte jedes Teigstücks geben. Quadrate zu Dreiecken formen, dabei die Kanten gut andrücken und die Enden gut zusammendrücken. Mit den restlichen Teigen und der restlichen Füllung den Vorgang 2-mal wiederholen.

3 Tortellini portionenweise in siedendem Salzwasser 3–4 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen, warm stellen.

4 Matcha-Schaum: Wein und alle Zutaten bis und mit Pfefferkörnern aufkochen, auf 4 EL einkochen. Matcha und Rahm beifügen, gut verrühren, 5 Minuten köcheln. Im Mixbecher aufschäumen.

5 Tortellini auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Matcha-Schaum beträufeln, würzen, garnieren.

Tipp

- Die geformten Tortellini bis zum Sieden mit genügend Abstand flach ausgelegt kühl aufbewahren. Falls nötig, mit Backpapier trennen.
- Damit der geschnittene Pastateig während des Formens der Tortellini nicht austrocknet, ihn mit einem feuchten Tuch oder mit Klarsichtfolie bedecken.

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 663, Fett 36g, Kohlenhydrate 59g, Eiweiss 22g

