

## Tortellini mit Topinamburfüllung

Ein seltenes altes Gemüse, modern interpretiert. Da ist man bei Anna Matscher in Tisens im Südtirol richtig. Sie ist eine Quereinsteigerin, die nie eine Kochausbildung gemacht hat und heute Sterneköchin ist.

Zutaten für 4 Personen

Pastateig:

200 g Knöpflimehl (Coop)  
130 g Ei (ca. 2 Eier und 1 Eigelb)  
1 TL Salz

Füllung:

300 g Topinambour  
1 kleine Schalotte  
40 ml Noilly Prat  
40 ml Gemüsebouillon  
40 ml Rahm  
etwas Salz und Pfeffer  
2 Scheiben Speck

Sauce:

1 EL Olivenöl  
1 Schalotte  
6 Scheiben Speck  
etwas Noilly Prat  
1 dl Gemüsebouillon  
Salz und Pfeffer  
1 dl Rahm  
wenig Kerbel

Für den Pastateig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine auf kleinster Stufe 5 Minuten kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen.

Danach Tranchen abschneiden, den Rest immer wieder kühl stellen. In der Nudelmaschine bis Stufe 3 den Teig. Immer wieder mit etwas Knöpflimehl bestreuen.

Für die Füllung den Topinambour schälen, in kleine Stücke

schneiden. Die Schalotte in etwas Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Mit Noilly Prat, Gemüsebouillon und Rahm ablöschen. Weich schmoren lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Rahm zugeben und nochmals einköcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr übrig ist. Alles pürieren und kalt stellen.

Aus dem ausgewählten Teig Rondellen ausstechen, wenig Füllung darauf geben und zu Tortellini formen.

In einer grossen Pfanne Salzwasser aufkochen, Hitze reduzieren.

Für die Sauce Olivenöl erhitzen, die feingeschnittene Schalotte anschwitzen. 4 Speckscheiben in Streifen schneiden, die anderen 2 ganz dazugeben und kross braten. Die 2 Speckscheiben herausnehmen. Den Noilly Prat und die Gemüsebouillon dazugeben, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Rahm dazugeben.

Die Tortellini im Salzwasser 5 Minuten warm werden lassen. Abtropfen und auf 4 Teller verteilen.

Die Sauce mit dem Pürierstab schaumig mixen und über die Tortellini verteilen. Die ganzen Speckscheiben in Stücke schneiden und zwischen die Tortellini verteilen. Mit Kerbelblättchen garnieren.



**Weintipp: Dazu passt ein weisser, fruchtiger Vermentino, ein trockener Muscat aus dem Elsass oder ein Riesling mit wenig Restsüsse.**

**Aus unserem Sortiment:**

L'U bianco, Lungarotti, Umbrien

Muscat, Wolfberger, Elsass

Riesling Tradition, Robert Weil