

Aroniabeeren-Tortello, Eselkäse, schwarzer Knoblauch und Mangoldblätter

(für 4 Personen)

Zutaten:

Für die Pasta:

100 g Mehl Typ 0
15 g Aronia-Pulver
1 ganzes Ei

Für die Füllung:

40 g Eselkäse
60 g Mascarpone
1 Prise Salz

weilers:

fermentierter schwarzer Knoblauch
Mangoldblätter
Milch (montato)

Zubereitung:

Mehl mit Aronia-Pulver und Ei mischen. Den Teig kneten und eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit mit einem Stabmixer den Eselkäse mit dem Mascarpone und der Prise Salz verrühren, bis er cremig wird.

Den Teig ausrollen und in die gewünschte Form geben. Dann die Füllung auf jedes Teigblättchen verteilen und jedes Tortello gut verschließen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Den schwarzen Knoblauch mit etwas nativem Olivenöl mischen und die Mangoldblätter putzen. Die Mangoldblätter in etwas Öl und etwas Butter anbraten.

Zum Anrichten:

Den Boden des Tellers mit dem schwarzem Knoblauch/Olivenölgemisch bestreichen, den leicht angebratenen Mangold verteilen und die Tortelli darauf setzen. Mit Milchschaum und Aronia-Pulver garnieren, um dem Gericht Farbe zu verleihen.