



Florenz - Kulinarische Schätze und alte Meister

Inhalt

Mugello-Kartoffeltortelli	2
--	----------

Mugello-Kartoffeltortelli

Rezept von Paolo Gori

In der Wiege der Renaissance kocht Björn Freitag zusammen mit dem Florentiner Spitzenkoch Paolo Gori. Sein Restaurant „Da Burde“ ist bei Einheimischen und Feinschmeckern gleichermaßen beliebt. „Tortelli di patate“ sind tatsächlich Nudeln, die mit Kartoffelstampf gefüllt werden. Klingt erst einmal ungewöhnlich - das dachte auch Björn Freitag. Und dann hat ihn die Kombination so richtig begeistert.



Zutaten für 8 Personen

Für den Teig

- 1 kg Mehl
- 8 Eier

Für die Füllung

- 1 kg Kartoffeln

Zubereitung

- Kartoffeln in einem Topf für die Füllung weichkochen.
- Während die Kartoffeln kochen, den Teig vorbereiten: 800 g Mehl auf einer sauberen Arbeitsfläche häufen und eine Mulde in der Mitte formen.

- Etwa 200 g vom Mehl beiseitestellen – das wird später zum Kneten gebraucht.
- Eier einzeln in die Mulde geben und den Teig kneten, bis eine weiche, glatte Kugel entsteht, die nicht mehr an den Händen klebt.
Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung

- 200 g Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL Olivenöl

Teig weiterverarbeiten und Füllung vorbereiten

- Den Teig in kleine Portionen teilen und mit der Hand oder einer Nudelmaschine ausrollen. Die Teigplatten sollten nicht zu dünn sein, damit sie beim Füllen und Kochen nicht reißen.
- Die gekochten Kartoffeln schälen und noch heiß pürieren. Etwas abkühlen lassen und dann gehackte Petersilie, Knoblauch, Muskatnuss, Parmesan und einen Schuss Öl hinzufügen. Mit Salz abschmecken.
- Kleine Kugeln (etwa walnussgroß) von der Füllung mit einem Abstand von ca. 2 cm auf eine Teigplatte setzen.
- Die Teigplatte der Länge nach umklappen, sodass die Füllung bedeckt ist. Mit den Außenseiten der kleinen Finger die Ränder um die Füllung herum andrücken, um sie zu versiegeln.

Tortelli formen und trocknen

- Den überschüssigen Teig mit einem Teigrädchen abschneiden und die einzelnen Tortelli voneinander trennen.
- Die Tortelli auf beiden Seiten etwa eine halbe Stunde trocknen lassen.
- Die Tortelli nach Belieben einfrieren (in Beuteln mit 30-50 Stück) oder direkt in leicht gesalzenem, kochendem Wasser für 2-3 Minuten garen.

Servieren

- Die Tortelli können mit etwas Butter, Salbei und Parmesan serviert werden.
- Eine edlere Variante: mit Fleischsoße, Entensauce, Wildschweinsauce, Trüffelöl oder nur in Butter mit Trüffelpänen.