

Chefkoch-Rezept

Fontinatorteloni
mit Mispeln und Curryschaum

SCALA
TURM HOTEL RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempfe
www.scala-jena.de

Zutaten Füllung:

100 ml Milch
50 g Butter
25 g Mehl
1 Ei
2 Eigelb
90 g Fontina Käse
1 EL Mehl
Thymian, Knoblauch

Zubereitung Füllung:

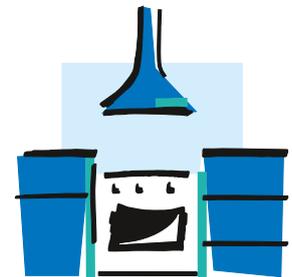
Milch mit Thymian und Knoblauch einmal erwärmen und 10 min. ziehen lassen. Dann die Milch abseihen und die Milch nochmals mit der Butter aufkochen. Gesiebttes Mehl langsam hinein rühren und zur Seite ziehen. Wenn es etwas abgekühlt das Eigelb, Ei und den Käse ebenfalls mit hinein rühren. Alles zusammen dann auf der Kochstelle glatt rühren und leicht abbrennen lassen bis die Masse sich vom Boden löst. Dann auf ein Blech geben und im Kühlschrank etwas runter kühlen lassen. Wenn es etwas abgekühlt ist nochmal die Masse in einer Küchenmaschine luftig aufschlagen.

Zutaten Nudelteig:

20 ml Wasser
200 g Mehl
50 g Grieß
3 Eigelb
1 Ei
Salz, Olivenöl

Zubereitung Nudelteig:

Die Eigelbe und das Ei aufschlagen. Mehl und Grieß mischen und auf einer Arbeitsplatte häufen. Eine Mulde in der Mitte bilden, das Wasser, die Eier, etwas Olivenöl und Salz in die Mulde geben und mit einer Gabel von der Mitte her mit den trockenen Zutaten vermischen. Den Teig etwa 10 min. kneten bis er glatt ist. In eine Frischhaltefolie wickeln und 30 min. ruhen lassen. Portionsweise dann dünne Teigplatten durch die Nudelmaschine ausrollen, dabei die Teigbahnen immer wieder mit etwas Mehl bestreuen. Auf eine Teigbahn im Abstand von 4cm mit einem Spritzsack kleine Kleckse Käsefüllung spritzen. Den Nudelteig rundherum um die Füllung mit Eiweiß bestreichen, dann eine weitere Nudelplatte auf die Füllung legen.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 0 56 53 91 94 90
www.persch-die-kueche.de

... weiter geht's auf der nächsten Seite!

Chefkoch-Rezept

Fontinatorteloni
mit Mispeln und Curryschaum

SCALA
TURM HOTEL RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempfe
www.scala-jena.de

Mispeln:

100 g Zucker
200 ml Weisswein
8 Mispeln
etwas Aprikosensaft
2 Sternanis
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
1 Zimtstange

Curryschaum:

80 g Zitronengras (fein gehackt)
15 g Ingwer (fein geschnitten)
½ Lauchstange (das weiße davon)
4 Schalotten
7,5 g Madras Curry
80 ml Wermut
60 ml weißer Portwein
80 ml Weißwein
2 Kaffir Limettenblätter
360 ml Hühnerfond
260 ml Sahne
1 Apfel Granny Smith
120 g Ananas, gewürfelt
½ Banane
15 g kalte Butter
60 ml Limettensaft
7,5 g Salz
1 Prise Cayennepfeffer
5 ml Rapsöl

Zubereitung Nudelteig:

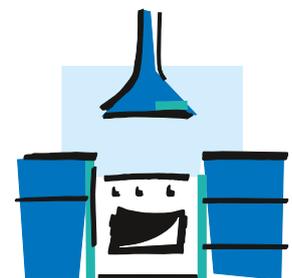
Mit den Fingern die Teigbahnen fixieren um Luft einschüsse zu vermeiden. Mit einem Ausstechring runde Ravioli von ca. 4cm ausstechen und zu Ravioli zusammendrücken. In sprudelnd kochendem Wasser ca. 5 min „al dente“ kochen.
In einer Sauteuse etwas Butter zerlassen und die fertigen Ravioli kurz durchschwenken.

Zubereitung Mispeln:

Den Zucker in einer Pfanne karamelisieren. Danach mit Weisswein ablöschen und köcheln bis sich der Zucker aufgelöst hat. Gewürze hinzufügen und ca. 10 min ziehen lassen. Mispeln mit einem Schäler von der Schale befreien, halbieren und entkernen.
Dann das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und in den Fond hinein geben. Kurz vor dem Anrichten nochmals erwärmen.

Zubereitung Curryschaum:

Öl im Topf erhitzen und das Zitronengras mit dem Ingwer farblos bei mäßiger Hitze anschwitzen. Lauch, Schalotten und Curry mit hinzufügen und kurz mit dünsten. Mit Wermut, Portwein und Wein ablöschen, Limettenblätter hinzufügen und alles auf 120 ml einköcheln lassen. Mit dem Hühnerfond und der Schlagsahne auffüllen und 5 min. köcheln lassen. Dann im Standmixer mit der Banane, Apfel und der Ananas alles fein pürieren. Bei mixen ebenfalls die kalte Butter mit hinein mixen und alle abschmecken.
Zum Schluss durch ein Spitzsieb abseihen.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 91 94 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ...die Küche! wünscht Ihnen einen guten Appetit!