



05 / Spargel

05 / Erste Gänge

MASCARPONE TORTELLONI MIT WEIßEM UND GRÜNEM SPARGEL UND SALBEI

🕒 60 MIN / 🍷 MITTEL

Garen Sie den Spinat ohne Zugabe von Wasser, zusammenfallen lassen und anschließend gut ausdrücken.
Für den Teig: Die Zutaten halbieren und aus Eiern, Mehl, Grieß und Salz einen weißen Teig und aus Eiern, Mehl, Spinat und Salz einen

Zutaten für 4 Personen:

Für die Tortelloni:

400 g Weizenmehl Typ 405
100 g Hartweizengrieß
3 Eier
4 Eigelb
25 g Gardasee-Olivenöl
Extra Vergine

50 g frischer Spinat

Für die Füllung:

250 g Mascarpone
100 g frischer Ricotta
30 g geriebener Grana Trentino
5 g Schnittlauch
Salz und Pfeffer nach Belieben
10 g Semmelbrösel
40 g Lauch
15 g Schalotten, gehackt

Für die Sauce:

200 g weißer Spargel
200 g grüner Spargel
50 g Schalotten, gehackt
100 g Gardasee-Olivenöl
Extra Vergine

100 g Butter
Salz und Pfeffer nach Belieben
20 g Salbei
Asiago Käse
Basilikum

grünen Teig herstellen. Beide Teigklöße für rund zwei Stunden ruhen lassen.

Für die Füllung: Den Lauch mit Schalotten, Öl und Salz anrösten und abkühlen lassen.

In einer Schüssel Ricotta, Mascarpone, Grana, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Semmelbrösel gut vermischen und anschließend den abgekühlten Lauch hinzufügen.

Für die Tortelloni:

Den Teig dünn auf 2-3 mm ausrollen – bitte vorsichtig arbeiten, damit der Teig nicht reißt.

Nun ca. 6 cm große Kreise ausstechen und mit Hilfe einer Spritztüte die Füllung auf den ausgestochenen Teig setzen und zu

Halbkreisen zusammenklappen Die Ränder gut zusammendrücken, damit beim Kochen

nichts herausquellen kann. Nun die den Spargel in einer Pfanne mit dem Olivenöl, Butter, Schalotten und Salbei leicht dünsten.

Die Tortelloni in leicht kochendem Salzwasser garen. Die Kochzeit hängt von der Dicke des Teigs ab, daher am besten probieren.

Gut abtropfen lassen und mit den Spargelspitzen mischen.

Der Spargel aus Zambana

Der Spargel aus Zambana ist eine weiße Spargelsorte, die völlig im Dunkeln gezüchtet wird, um die Grünfärbung durch die Fotosynthese zu verhindern. Er ist der erste weiße Spargel, der in den Gastronomieführer „Arca da Slow Food“ aufgenommen wurde. Grund hierfür sind seine besonderen Eigenschaften wie sein delikater Geschmack und seine weiche Struktur ohne Fäden, die er der Bodenbeschaffenheit, dem Klima und den Zuchtmethoden zu verdanken hat.



Grana Trentino

Grana Padano heißt der bekannte Hartkäse der aus der Region der Po-Ebene kommt. Doch es gibt auch einen Grand Trentino, der nach ähnlichem Verfahren aus Kuhmilch von den Hochliegenden Alpen und Weiden in der Provinz Trento hergestellt wird. Für die Produktion des halbfetten, lang gereiften Käses wird ausschließlich Rohmilch verwendet. Der Begriff „Grana“ kommt von seiner optischen körnigen Struktur.

Wir empfehlen Grana Trentino als Antipasto, gerne mit einem Glas Spumante Trentino oder zum Abschluss eines Menüs gemeinsam mit einem Glas Marzemino d'Isera oder Teroldego Rotaliano.

