

Haselnuss-Nougat-Tortelli

Für 4 Personen

Haselnuss-Nougat-Tortelli:

60 g Nudelgrieß	40 g Mehl	1 Ei
60 g Haselnussnougat	60 g Kuvertüre, dunkel	2 EL Butter
4 EL Amaretti-Brösel	Zucker	Salz

Zwetschgen:

500 g Zwetschgen	100 g Zucker	200 ml Rotwein
300 ml Portwein	1 Gewürznelke	1 Stange Zimt
1 Sternanis	1 Pimentkorn	0,5 Vanilleschote
4 cl Cassislikör	1 TL Speisestärke	2 cl Zwetschgenwasser

Haselnuss-Nougat-Tortelli:

Nudelgrieß, Mehl und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Haselnussnougat mit der Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen und miteinander verrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Kreise von circa acht Zentimeter Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Nougatfüllung in die Mitte der Nudelkreise geben. Die Kreise zu Halbmonden zusammenklappen und zu Tortelli formen. Einen Topf mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen und mit Salz und Zucker abschmecken. Die Tortelli darin circa drei Minuten „al dente“ garen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Amaretti-Brösel dazugeben. Die Tortelli mit einer Schaumkelle aus dem Nudelwasser in die Amaretti-Buttermischung geben und durchschwenken.

Zwetschgen:

Die Zwetschgen halbieren und entkernen. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Die halbierten Zwetschgen dazugeben, mit Rotwein und Portwein ablöschen. Gewürznelke, Zimtstange, Sternanis, Pimentkorn und ausgekratztes Vanillemark und Schote dazugeben. Alles langsam um die Hälfte einkochen lassen. Den Cassislikör dazugeben. Die Speisestärke mit dem Zwetschgenwasser anrühren, in die Flüssigkeit geben und einmal mit aufkochen lassen. Die Flüssigkeit nicht weiter kochen lassen. Leicht auskühlen lassen und zu den Tortelli servieren.

Tipp:

Um dieses Dessert perfekt zu servieren empfehle ich, noch eine Kugel Vanilleeis dazu zu reichen.

Cornelia Poletto am 13. November 2009