

Sahnesauce (Grundrezept) für gefüllte Nudeln:

Pro Person: 100g (als Vorspeise) bis 200g (als Hauptgericht) Ravioli, Ravioloni oder eine andere gefüllte Sorte. Frische Knoblauchzehen, etwas Butter, frische süsse Sahne, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Während wir in einem großen Topf das Nudelwasser zum Kochen bringen, wird in einer flachen Kasserolle die Butter geschmolzen und mit der zerdrückten Knoblauchzehe aromatisiert - einige Minuten bei geringer Wärmezufuhr schmurgeln lassen bis der Knoblauch weich wird. Mit der Sahne ablöschen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken: fertig!
Mittlerweile kocht das (Salz-) Wasser in unserem Topf, wir kochen die Pasta nach Vorschrift, in der Regel bei gefüllten Nudeln 8 bis 10 Minuten, gießen sie ab und vermengen sie mit der köstlichen Sahnesauce.

Sahnesauce, die Varianten und Verfeinerungen:

Beginnen wir bei unserem Grundrezept in dem Moment, in dem mit der Sahne abgelöscht wird:

Variante eins. Sahnesauce mit Käse: unter stetigem Rühren beim Aufkochen geriebenen Grana Padano einrühren und zu einer völlig homogenen Sauce weiter-rühren bis eine schöne sämige Konsistenz entsteht. Servieren wie oben beschrieben, aber zu der Pasta geriebenen Käse reichen.

Variante zwei. Sahnesauce mit Kräutern aromatisiert: nach dem Ablöschen aufkochen und einige Minuten unter Rühren reduzieren. Direkt vor dem Servieren mit gehackter, glattblättriger(!) Petersilie vermischen. Dieses Rezept eignet sich besonders gut für die Agnolotti mit Maronenfüllung.

Variante drei. Je nach Jahreszeit können natürlich allerlei verschiedene Kräuter unsere Sahnesauce bereichern: Rosmarinnadeln, feingeschnitten einige Minuten mitkochen. Oder frische Salbeiblätter für eine Zubereitung von Ravioli mit Parmaschinken und Salbei.

Oder Thymianblättchen, frisch vom Zweig gerupft, einige Minuten mitkochen und als perfekte Begleitung der köstlichen Agnolotti mit Steinpilzfüllung.

Oder Basilikum gemeinsam mit etwas gehäuteter, entkernter und grobgehackter Tomate (Tomatenconcasse) direkt vor dem Servieren unter die Sahne mischen.

Ein kulinarischer Traum zu Ravioli mit Ricotta und Spinat.

Schwarze Spaghetti mit Gamberoni

Ein bis anderthalb Nester Spaghetti pro Person, dazu etwas Karotte, Stangensellerie, Frühlingszwiebel, Knoblauch, Olivenöl und ein bis zwei Riesengarnelen.

Die Gemüse: Karotte, Sellerie, Frühlingszwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden, in Olivenöl langsam weichdünsten und mit Salz aus der Mühle abschmecken. Die Riesengarnelen in der Schale darauflegen und von jeder Seite zwei Minuten garen lassen, dabei nehmen sie eine schöne rote Farbe an. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser sechs Minuten kochen, abgiessen. Die Riesengarnelen aus den Schalen brechen und in grobe Stücke schneiden. Die Spaghetti mit der Gemüsesauce vermischen und auf Tellern anrichten, zum Schluß die Garnelenstücke auf die Spaghetti geben.

Tortellino 
Frische italienische Nudeln

Weihnachten & Sylvester 2007

Inge Leffhalm • Tortellino • Frische italienische Nudeln
Neue Weinsteige 3 • 70180 Stuttgart
Telefon 0711/6200470 Fax 040/38017858641
Geöffnet: Montag bis Freitag von 10 bis 20 Uhr, Samstag von 9 bis 15 Uhr.
Montag bis Samstag Mittagstisch ab 11:30 Uhr
www.tortellino.de

Für Ihr Weihnachtsmenü bieten wir Ihnen:

am Samstag & Montag,
den 22.&24. Dezember

Ravioli mit echten Trüffeln (4,80/100g)

Unsere Weinempfehlung:

Corniolo Duca della Corgna (16,90)

Colle delle Montecchie von RioGrande (8,90)

Ravioli Ricotta & Spinat (1,60/100g)

Unsere Weinempfehlung:

Sangiovese, LaCarraia (7,90)

Baccio del Bianco, Duca della Corgna, (5,90)

Agnolotti mit Entenfüllung (3,20/100g)

Unsere Weinempfehlung:

Sagrantino di Montefalco von Antonelli (28,90)

Aglaia, Chardonnay, Barrique von Corzano&Paterno (16,90)

Ravioloni mit Steinpilzen (2,40/100g)

Unsere Weinempfehlung:

Divina Villa, Gamay - Barrique, Duca della Corgna (14,90)

Poggio Calvelli; Orvieto classico, LaCarraia (7,90)

Agnolotti mit Maronen (2,20/100g)

Unsere Weinempfehlung:

Morellino, LaSelva (12,90)

Arché, Grechetto&Chardonnay, Barrique, Barbi (12,50)

Ravioloni Parmaschinken & Salbei (2,-/100g)

Unsere Weinempfehlung:

Assisi rosso von Sportoletti, (12,90)

Assisi Bianco, Grechetto, Sportoletti (6,90)

Spaghetti, Fettucine, Tagliatelle
oder Linguini in weiß (1,10/100g)

Für Ihr Sylvestermenü bieten wir Ihnen:

am Samstag & Montag,
den 29.&31. Dezember

Ravioloni mit Steinpilzen (2,40/100g)

Unsere Weinempfehlung:

Poggio Calvelli; Orvieto classico, LaCarraia (7,90)

Tizzonero, Montepulciano, LaCarraia, Barrique (12,90)

Ravioli mit Ricotta und Spinat (1,60/100g)

Unsere Weinempfehlung:

Montefalco Rosso, Antonelli (14,90)

Grechetto, Sportoletti (6,90)

Ravioli mit Lachs in schwarz (2,80/100g)

oder weiß (2,40/100g)

Unsere Weinempfehlung:

Spumante, Villa Fidelia Brut (14,90)

Villa Fidelia bianco, Sportoletti (14,90)

Ravioloni Parmaschinken & Salbei (2,-/100g)

Unsere Weinempfehlung:

Spumante, Villa Fidelia Brut (14,90)

Tezio, Pieve del Vescovo (29,-)

Bandnudeln in schwarz (1,80/100g)

Spaghetti, Fettucine & Tagliatelle

oder weiß (1,10/100g)