

# BELLA POLETTO

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



**FOLGE 49** Labskaus-Tortelloni

mit Räucheraal und Roter Bete





Cornelia Poletto füllt die Tortelloni mit Labskaus



Zum Schluss wird die Aalsoße schaumig aufgemixt

## Labskaus-Tortelloni

mit Räucheraal und Roter Bete

**Schwierigkeitsgrad:** für Geübte

**Zubereitungszeit:** ca. 2 Stunden

**Ruhezeit:** mindestens 1 Stunde

**Zutaten (für 4 Portionen/16–20 Stück):**

**Für den Nudelteig:** 125 g Hartweizengrieß (Semola di Grano Duro), 75 g Mehl, 2 Eier, Salz. **Für die Labskaus-Füllung:** 200 g mehligkochende Kartoffeln, Meersalz, 1 Schalotte (gewürfelt), 2 EL Öl, 100 g Rote Bete (geschält, gekocht, gewürfelt), 100 g Corned Beef (gewürfelt), Pfeffer, einige EL Gurkenwasser (von Gewürzgurken aus dem Glas), einige Spritzer Aceto Balsamico bianco. **Für die Soße:** 2 Schalotten (gewürfelt), 1 Knoblauchzehe (gewürfelt), 3 EL Olivenöl, 150 g Räucheraal-Abschnitte (beim Fischhändler bestellen), je 100 ml Noilly Prat und Weißwein, 200 ml Fischfond, 100 g Sahne, Salz, Pfeffer. **Außerdem:** Hartweizengrieß, 1 Eiweiß, 250 g marinierte Rote Bete (in Scheiben), 100 g Räucheraal-Filet (gewürfelt).

- Zutaten für den Nudelteig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
- Für die Füllung Kartoffeln mit Schale in kochendem Wasser mit etwas Meersalz weich kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Schalottenwürfel im Öl glasig dünsten, zugeben. Rote Bete und Corned Beef im Mixer getrennt pürieren beziehungsweise fein zerkleinern. Mit dem abgekühlten Kartoffelbrei mischen. Mit Salz, Pfeffer, Gurkenwasser und Essig abschmecken.
- Für die Soße Schalotten und Knoblauch im heißen Öl glasig dünsten. Aal-Abschnitte zugeben, kurz andünsten. Mit Noilly Prat und Wein ablöschen, ca. 8 Minuten köcheln lassen. Fond und Sahne zugießen, auf ca. 200 ml einkochen lassen. Durchsieben, abschmecken.
- Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine portionsweise dünn ausrollen. Auf die mit Grieß bestäubte Arbeitsfläche legen, in Quadrate von 8–10 cm Kantenlänge schneiden. Ränder mit Eiweiß bepinseln, ca. 1 TL Füllung in die Mitte geben. Zu Dreiecken zusammenklappen, Ränder gut andrücken. Obere Spitze nach hinten umknicken, seitliche Spitzen aufeinanderdrücken, sodass ein Ring entsteht. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Herausheben, abtropfen lassen.
- Soße nochmals erhitzen, mit dem Pürierstab aufschäumen. Marinierte Rote Bete auf Teller verteilen, Tortelloni daraufsetzen. Aal-Würfel und Soße darübergeben. Nach Wunsch mit Baby-Mangold, Rote Bete-Sprossen und weich gekochten Wachteilem garnieren.

**Pro Portion:**

ca. 870 kcal, 30 g Eiweiß, 49 g Fett, 58 g Kohlenhydrate

\* Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto ([www.poletto.de](http://www.poletto.de)) verpasst? Unter [www.fuer-sie.de](http://www.fuer-sie.de) können Sie sich alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



### Polettos Wein-Tipp

Zu den Labskaus-Tortelloni empfiehlt Remigio Poletto einen Weißwein aus Baden. „Der 2007 und 2008 Weißburgunder von Bernhard Huber ist fruchtbetont und von elegantem Körper mit wunderbar integrierter Säure. Anteiliger Ausbau im Barrique macht ihn zum cremigen und gehaltvollen Wein. Für ca. 15 Euro über [wein@poletto.de](mailto:wein@poletto.de).