

Geschmorte Schweinebäckchen mit Tortellini vom Waltroper Ricotta und Stielmus

Zutaten für 4 Personen

Schweinebäckchen

8 Stck Schweinebäckchen
2 Stck Rote Zwiebeln, gewürfelt
1 Stck Karotte, gewürfelt
1 Stange Lauch
2 – 3 Zweige Thymian
1 TL Pfefferkörner
1 Zehe Knoblauch
½l Portwein
½l Rotwein
1 EL Tomatenmark
½ Vanilleschote
Sonnenblumenöl, Meersalz,
Pfeffer aus der Mühle

Ricotta Masse

400g Ricotta
50g Grünes vom Stielmus,
fein geschnitten
2 Stck Eigelb
Salz, Pfeffer

Nudelteig

250g Mehl, doppelgriffig
9 Stck Eigelb
50g Butter, halbflüssig
1 Prise Salz

Stielmuspesto

100g Stielmus, kurz blanchieren
40g Cashewnüsse, geröstet
40g Parmesan
200ml Olivenöl
4 EL braune Butter, Nussbutter
Fleur de Sel

Zubereitung:

Schweinebäckchen

Die Bäckchen mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Das Gemüse in einem Schmortopf in Sonnenblumenöl anschwitzen. Tomatenmark zugeben und kurz mit rösten. Thymian, Pfefferkörner und Knoblauch zugeben. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und die Vanilleschote einlegen. Bäckchen in den Fond geben und bei 100 °C ca. 2 ½ bis 3 Stunden schmoren.

Ricotta Masse

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.

Nudelteig

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig auf der Nudelmaschine so dünn wie möglich ausrollen. Alternativ benutzen Sie das Nudelholz. Mit einem Ausstecher ca. 6 cm im Durchmesser den Nudelteig ausstechen und mittig einen Kaffeelöffel der Ricottamasse auflegen. Eine Hälfte des Nudelteigs mit Eigelb bestreichen und zu einer Tasche einklappen. Im siedenden Wasser garen, bis die Tortellini nach oben steigen. Den Ofen ausschalten und noch zwei Minuten ziehen lassen.

Stielmuspesto

Alle Zutaten mit einem Mixer oder Pürierstab zu einer glatten Masse (dem Pesto) mixen.

Anrichten

Die Schweinebäckchen halbieren und das Stielmuspesto auf die Ricotta- Tortellini träufeln. Das Anrichten ist dann ganz Ihrer Fantasie überlassen oder nehmen Sie unseren Teller als Anregung. Etwas Grün , eine halbe gelbe Tomate und einige Pilze pepen das Gericht optisch auf.