

Berliner Speisemeisterei

Bardierter Orangen- Chicorée mit Tortellini und Majoran

Zubereitung der Tortellini:

1. Die Zutaten für die Pasta in eine Schüssel geben und gut durchkneten und zu einem Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie einpacken und für mindestens 1/2 Stunde in Kühlschrank legen.
2. Für die Füllung das Hackfleisch auch in eine Schüssel geben und zusammen mit den Schalottenbrunoise, dem Eigelb & dem gehackten Rote Zwiebel Confit vermengen. Die Masse wird nun mit Senf, Ketchup, Salz, Pfeffer und dem Majoran abgeschmeckt und in ca. 2,5 cm Bällchen abgedreht und auf ein Blech/ Tablett mit Pergament gelegt.
3. Den Teig nun herausnehmen, ausrollen und mit Eigelb bestreichen.
4. Die Hackfleischbällchen mit ausreichend Abstand auflegen, den Nudelteig zusammenklappen.
5. Ausstechen und zu Tortellinis formen.
6. Vor dem Anrichten die Tortellinis in gesalzenem Wasser abochen und nach dem Herausnehmen in Majoranbutter glasieren.

Zubereitung des Chicorées:

1. Den Chicorée halbieren und keilförmig etwas vom Strunk (bitter) ausschneiden.
2. In einem breiten Topf den Zucker karamellisieren und mit der Butter den Chicorée darin anschwitzen.
3. Mit dem Orangensaft aufgießen.
4. Den Knoblauch, Lorbeer, Piment, Anis, Majoran und die Pfefferkörner zugeben.
5. Mit etwas Salz abschmecken.

Orangen- Chicorée..

Quelle: Eigene Kreation
Benötigte Zeit: ca. 2,5 h

Zutaten...

...für die Tortellini:

- * 250 g Mehl (405)
- * 135 g Eigelb (1 Eigelb = 20 g)
- * 25 g Vollei (1 Vollei = 50 g)
- * etwas Milch
- * etwas Olivenöl
- * Salz, Pfeffer

...für die Tortellini- Füllung

- * 250 gemischtes Hackfleisch
- * Majoran gehackt
- * 1 EL gehacktes Rote Zwiebel Confit
- * 1 Scheibe Toast (eingeweicht)
- * 1 EL Senf
- * 1 EL Ketchup
- * Salz, Pfeffer
- * 1 Eigelb
- * 1 Schalotte in Brunoise (feine Würfel)

...für den Chicorée:

- * 6 x Stück Chicorée
- * 12 x Scheiben Speck
- * 1,5 l Orangensaft
- * 2 TL Zucker
- * 50 g Butter
- * 2 Lorbeerblätter, 10 Pimentkörner, 2 x Stück Sternanis, 20 Pfefferkörner, Majoran
- * 1 Knolle Knoblauch halbiert

...für die Sauce:

- * 2 EL Speisestärke

...außerdem:

- * 350 g Mangoldblätter in Streifen geschnitten
- * 20 g Butter
- * 1/2 Stück Schalotte in Brunoise geschnitten
- * Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker



6. Aufkochen und bei schwacher Hitze ziehen lassen bis der Chicorée fast keinen Biß mehr hat.

7. Auskühlen lassen und mit einem Tuch trocken tupfen.

8. Mit dem Speck werden die Chicoréehälften einzeln bis zur Hälfte eingewickelt.

Bardierter Orangen- Chicorée mit Tortellini und Majoran

9. In einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl anbraten.

Zubereitung der Orangensauce:

1. Der Fond des Chicorée auf 1/3 reduzieren.
2. Durch ein feines Sieb passieren.
3. Aufkochen.
4. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und den Orangfond damit abbinden.

Zubereitung des Mangolds:

1. Die Butter in einem breiten Topf geben und die Schalotten darin glasig schwitzen.
2. Die Mangoldstreifen zugeben und bei starker Hitze mitschwitzen.
3. Mit Salz, Pfeffer, Muskat & dem Zucker abschmecken.
4. Anrichten.

Anrichten: Alle hergestellten Komponenten in einem tiefen Teller anrichten und dazu das Rote Zwiebel Confit reichen. Guten Appetit.

Orangen- Chicorée..

Quelle: Eigene Kreation
Benötigte Zeit: ca. 2,5 h

Zutaten...

...für die Tortellini:

- * 250 g Mehl (405)
- * 135 g Eigelb (1 Eigelb = 20 g)
- * 25 g Vollei (1 Vollei = 50 g)
- * etwas Milch
- * etwas Olivenöl
- * Salz, Pfeffer

...für die Tortellini- Füllung

- * 250 gemischtes Hackfleisch
- * Majoran gehackt
- * 1 EL gehacktes Rote Zwiebel Confit
- * 1 Scheibe Toast (eingeweicht)
- * 1 EL Senf
- * 1 EL Ketchup
- * Salz, Pfeffer
- * 1 Eigelb
- * 1 Schalotte in Brunoise (feine Würfel)

...für den Chicorée:

- * 6 x Stück Chicorée
- * 12 x Scheiben Speck
- * 1,5 l Orangensaft
- * 2 TL Zucker
- * 50 g Butter
- * 2 Lorbeerblätter, 10 Pimentkörner, 2 x Stück Sternanis, 20 Pfefferkörner, Majoran
- * 1 Knolle Knoblauch halbiert

...für die Sauce:

- * 2 EL Speisestärke

...außerdem:

- * 350 g Mangoldblätter in Streifen geschnitten
- * 20 g Butter
- * 1/2 Stück Schalotte in Brunoise geschnitten
- * Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

