

<b>Zeit</b>	60 Min.	<b>Energie</b>	mittel	<b>Preis</b>	gering	<b>Personen</b>	4
-------------	---------	----------------	--------	--------------	--------	-----------------	---

## Tortelli a' l Funghi auf Rotweinzwiebeln an Sahneschaum

1 Packung frische Tortelli mit Pilzfüllung (ca. 300gr.)  
200 gr. rote Zwiebeln  
2 kleine Schalotten  
2 EL Olivenöl  
1 TL Butter  
2 cl Rotweinessig  
6 cl Portwein  
350 ml Gemüsebrühe  
1 TL Johannisbeergelee  
2 EL Crème fraiche  
1 EL Zitronensaft  
400 Gr. Champignons  
4 Scheiben Schwarzwälder Schinken  
¼ ltr. Weißwein  
100ml Rotwein  
1 Zweig frischen Thymian  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Schnittlauch  
Salz, Pfeffermühle, Muskatnuss



### Vorbereitung:

1. Wir haben bewusst fertige Tortelli verwendet. Die in Folie gezogene Frischware im gut sortierten Einzelhandel ist richtig gut. Natürlich können Sie die Tortelli auch selbst machen.
2. Die roten Zwiebeln schälen und in Blättchen schneiden.(Chinesische Schnittart) Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Champignons trocken putzen, mit Küchenkrepp abreiben und in Scheiben schneiden.
4. Die Knoblauchzehe schälen und klein schneiden, bzw. hacken.
5. Den Schnittlauch waschen und fein schneiden.

### Zubereitung:

In einem Kleinen Topf das Olivenöl erhitzen und die roten Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Essig und Portwein ablöschen. Die Flüssigkeit etwas einreduzieren lassen. Den Johannisbeergelee zugeben und mit dem Rotwein und der Hälfte der Gemüsebrühe auffüllen. Den Knoblauch und den gewaschenen Thymianzweig dazugeben und mit kochen lassen. Bei kleiner Hitze sämig einköcheln lassen, mit Salz und Pfeffermühle würzen und mit einem Klacks kalter Butter binden.

In einem weiteren Topf die Schalottenwürfel mit etwas Butter andünsten, mit dem Weißwein angießen und einreduzieren lassen. Dann mit der restlichen Gemüsebrühe aufgießen, Sahne und Crème fraiche dazu und bei schwacher Hitze auf die Hälfte einreduzieren. Mit Salz, Pfeffermühle Muskat und dem Großteil des Zitronensaft würzen. Heben Sie sich vom Zitronensaft eine kleine Menge auf.

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und die Tortelli ca. 4 Minuten leicht kochen lassen. Parallel dazu in einer kleinen Pfanne mit etwas Butter die Champignons anschwitzen. Mit Salz und Zitrone würzen.

Wenn die Tortelli fertig sind, im Wasser beiseite stellen. Die Sahnesauce mit dem Zauberstab schaumig aufschlagen und die Champignons mit einem Löffel darunter heben.

### Anrichten:

Auf vorgewärmte Teller zunächst mit einem Löffel die Zwiebel mittig verteilen. Mit einem Schaumlöffel 3-4 Tortelli aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und noch über ein doppeltes Küchenkrepp ziehen. Dann auf die Zwiebeln verteilen. Die Sahneschaumsoße mit den Champignons darüber geben und eine Scheibe Schwarzwaldschinken dekorativ dazu legen- mit frischem Schnittlauch bestreuen. Fertig!