

Tortellini mit Krabben und Queller

Zutaten für den Nudelteig (für 4 Personen):

- 400 g Weizenmehl
- 10 Eigelb
- 80 ml Wasser
- 1 TL Kurkuma
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengen und in Frischhaltefolie circa 1 Stunde ruhen lassen. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn auswalzen. Mit einem Ausstechring circa 10 cm große Kreise ausstechen.

Zutaten für die Füllung:

- 300 g Nordseekrabbenfleisch
- 100 g Frischkäse
- 1 EL fein geschnittene Blattpetersilie
- 1 TL Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
- aus der Mühle: Pfeffer
- Salz

Das Krabbenfleisch mit Frischkäse und Petersilie mischen. Mit Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.

In die Mitte der Nudelplatten jeweils so viel Füllung geben, dass man die Seiten noch zusammenschlagen kann, ohne dass die Füllung herausgedrückt wird. Die Spitzen an der geschlossenen Seite zusammenziehen und andrücken, sodass Tortellini entsteht. Am besten mit einem Pinsel und etwas Wasser als Kleber arbeiten.

Zutaten für Queller und Fertigstellung:

- 300 g Queller
- 4 Strauchtomaten
- 100 g Krabben
- 50 g Butter
- 1 unbehandelte Zitrone
- aus der Mühle: Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- zum Garnieren: frische Blüten und Kresse
- Salz

Die Tomaten entkernen (Kerngehäuse aufheben und beiseitestellen), häuten und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Kerngehäuse in ein Sieb geben, dieses über eine Schüssel hängen und die Tomatenkerne mit etwas Zucker bestreuen. Den Saft in der Schüssel auffangen und beiseitestellen.

Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Tortellini hineingeben und circa 2 Minuten kochen, bis sie oben schwimmen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Queller kurz darin schwenken. Die Tortellini, 1 Schuss Kochwasser und die Tomatenwürfel hinzugeben. Alles kurz einkochen, bis eine sämige Soße entsteht. Den aufgefangenen Tomatensaft dazugeben. Die restlichen Krabben hinzufügen, mit Pfeffer und etwas Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Sofort anrichten und mit frischer Kresse oder bunten Blüten garnieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 09.05.2019

Koch/Köchin: Andre Schirmag

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen