



## Ricotta Schnecke, Tomate & Basilikum

von Denis Remo Brunner

Rezept für 4 Personen

### Nudelteig Grundrezept:

120 g Nudelmehl (Vorarlberg Mühle)  
20 g Mehl glatt  
15 ml Wasser

### Zutaten für die Füllung

400 g Ricotta  
1 Stk. Eigelb  
20 g Pankobrösel  
Zitronenabrieb  
Basilikum, frisch  
Salz, Pfeffer

### Tomaten Beurre Blanc

500 g Tomaten  
50 g Schalotten  
100 g Butter

### Sonstiges

Eiweiß  
Basilikum, frisch  
Milch, für Milchschaum

### Vor- und Zubereitung:

Nudelmehl, Mehl und Wasser in eine Schüssel geben und kräftig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und kurz ruhen lassen. Für die Füllung Basilikum fein schneiden, Frischkäse mit Eigelb, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verrühren, Panko und Basilikum begeben und kaltstellen. Tomaten, waschen, grob schneiden, mit etwas Wasser und Salz kurz mixen. In einem Topf kurz aufstoßen und abpassieren (Abpassierte Tomatenstücke weiter einkochen zu einer Tomatensauce).

### Fertigstellung:

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder von Hand dünn ausrollen. Ca. 35cm lange und 10 cm hohe Bahnen schneiden. Längs oben mit Eiweiß bepinseln, die Füllung mittig einspritzen, einrollen, mit etwas Olivenöl bepinseln, auf ein Backpapier geben und für ca. 8 Minuten dämpfen. Schalotten in Streifen schneiden, in Butter mit etwas Salz weichdünsten, Tomatensaft hinzugeben und komplett einreduzieren. Zum Schluss die kalten Butterwürfel unter schwenken hinzugeben – bis eine dicke sämige Sauce

entsteht. Für den Milchschaum die Milch etwas würzen, auf maximal 60-65°C erwärmen und aufmixen und zur Tomaten Beurre Blanc geben. Anrichten.

*Bon appétit*