ALEXANDRO PAPE
Der Sohn eines Sarden hat zwei „Michelin"-Sterne erkocht. Mittlerweile ist er Inhaber der Sylter GenussMacherei, zu der die drei Manufakturen Sylter Meersalz, Sylter Pasta und WATT Brauerei gehören, und darüber hinaus Gastgeber im Kochstudio KOCHINSEL -Alexandro Pape-. ***www.kochinsel alexandropape.de***

ALEXANDRO PAPE
MEETS WINE

Zwei-Sterne-Koch Alexandro Pape kreiert Gerichte, die in perfekter Harmonie mit den **Weinen von Torrevento** für große Gaumenfreuden sorgen

TORTELLINI VON RICOTTA FORTE AUF GRATINIERTEM FENCHEL MIT STUBENKÜKENBRUST & TOMATENROSINEN

FÜR 4 PERSONEN

500 g	Mehl (Tipo 00) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
250 g	Strauch-Kirschtomaten
13 EL	natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
1 EL	flüssiger Honig
2 Zweige	Rosmarin
5 Stiele	Thymian
2	kleine Fenchelknollen
110 g	frisch geriebener Pecorino
200 g	Ricotta forte
2 EL	Basilikumstreifen
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
1	Eigelb
2 EL	Butter
4	Stubenkükenbrüste
etwas	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Mehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. 200 ml lauwarmes Wasser und 2 EL Olivenöl dazugeben und alles verkneten. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche von Hand ca. 5 Minuten durchkneten, bis er elastisch ist. Dann ca. 2 Stunden abgedeckt bei 15 °C ruhen lassen. Ofen auf 80 °C Umluft vorheizen. Tomaten waschen und halbieren, mit 5 EL Öl, Honig, 1 Zweig Rosmarin, Thymianstielen, Salz und Pfeffer vermischen und auf einem Blech verteilen. 2–3 Stunden im Ofen trocknen. Gedörrte Tomatenrosinen in einem Behälter mit Olivenöl bedeckt kalt stellen. Fenchel waschen, das Grün beiseitelegen. Knollen in 12 Scheiben schneiden und auf ein mit Öl gefettetes Blech legen. Salzen, pfeffern, mit 2 EL Öl beträufeln, mit 80 g Pecorino bestreuen. Bei 200 °C Oberhitze goldbraun backen.

2 Teig 2 mm dick ausrollen und 24 Kreise (à 7 cm) ausstechen. Ricotta, 30 g Pecorino, 1 EL Öl, Basilikumstreifen, Muskat, Salz und Pfeffer verrühren. Masse in Spritzbeutel geben und auf die Teigkreise spritzen. Hälfte des oberen Teils des Teigs mit Eigelb bestreichen, den unteren Teil des Teigs auf den oberen legen und leicht andrücken. Beiden Seiten des Halbmonds miteinander verbinden und zu einem Tortellini formen. Tortellini in siedendem Salzwasser 4–5 Minuten garen. Abgießen und in einer Pfanne in 1 EL Butter und 1 Kelle Nudelwasser schwenken. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Stubenkükenbrüste salzen, pfeffern und mit der Haut nach unten bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten darin braten. Dann wenden, die Hitze reduzieren. 1 EL Butter und 1 Rosmarinzweig dazugeben, das Fleisch in 1–2 Minuten fertig garen. Fenchel, Tortellini und Stubenkükenbrüste auf Tellern anrichten. Das Gericht mit Tomatenrosinen, Fenchelgrün und nach Belieben Basilikum-Minz-Öl garnieren und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 2–3 Stunden Ruhezeit

IM WARENKORB ...
... für dieses köstliche Pastagericht darf hochwertiger Käse in Form von Ricotta forte und Pecorino nicht fehlen. Ergänzt wird er durch zarte Stubenkükenbrüste und saisonales Gemüse wie Tomaten und Fenchel.

Fotos: Alexandro Pape/Sylter GenussMacherei (2); Sylter GenussMacherei (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/lukbar (1); Torrevento (1); PR (5) | Illustrationen: Getty Images/DigitalVision Vectors/bubaone (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Granna Galata (1)

Weintipps von den Experten von Vinolisa

TORREVENTO – DAS ANDERE APULIEN

Das Weingut Torrevento steht für Vision und Weitsicht, daraus resultierend wurden und werden Entscheidungen gegen Moden und Trends getroffen. Als die übrige Weinwelt noch auf internationale Rebsorten wie Chardonnay oder Merlot setzte (was zu gewisser geschmacklicher Uniformität führte), besann sich Torrevento auf die alten lokalen Varietäten Apuliens. So entstehen in diesem Vorzeigebetrieb aus Bombino Nero oder Nero di Troia großartige charakterstarke Weine, die regelmäßig prämiert werden.

TORREVENTO

WEINE

Beide erhältlich unter ***www.vinolisa.de***

1 „Veritas Castel del Monte Rosato DOCG 2021", 8,95 Euro
Der einzige Rosato Italiens mit DOCG-Status wird aus Bombino Nero gekeltert, einer roten Traube, aus der in Apulien ausschließlich Rosato entsteht. Tiefes Lachsrosa, Aromatik nach reifen roten Beeren mit würzigen Anklängen. Am Gaumen herrlich frisch, klar strukturiert, balanciert und lang anhaltend.

2 „Vigna Pedale Castel del Monte Rosso Riserva DOCG 2016", 10,49 Euro
Eine phänomenale Riserva, die das Potenzial der Sorte Nero di Troia ausspielt und ein Garant für Top-Bewertungen ist. Im Bouquet finden sich Kräuter und Beeren. Füllig, weich und komplex, seidige Gerbstoffe halten die kräftige Frucht. Jetzt wunderbar, mit immenser Alterungsfähigkeit.

1 2