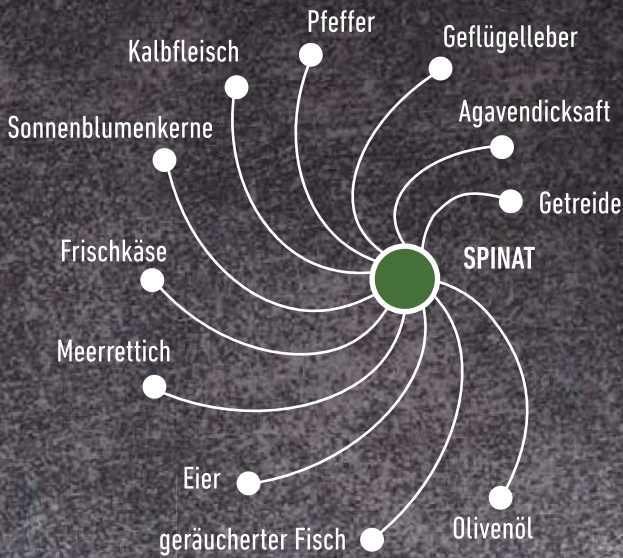


# HILCONA TORTELLINI RICOTTA E SPINACI MAKRELE // AHORNSIRUP



Tortelloni Ricotta Spinat Bio  
Ravioli Integrale Ricotta Spinaci  
Ravioli Spinaci Bio  
Tortelloni Quinoa Spinaci  
Tortelloni Ricotta Spinaci

## 1 kg Hilcona Tortellini Ricotta e Spinaci 40 g Olivenöl

Die Tortellini kochen oder dämpfen. In einer flachen Pfanne mit dem Olivenöl schwenken.

### Makrele

5 geräucherte Makrelenfilets Natur  
200 ml Fischfond

Die Makrele servierfertig zuschneiden und bei Bedarf für 15 Minuten in den 70 °C warmen Fischfond legen.

### Eigelbcreme

400 g Eigelb  
30 ml Weißweinessig  
20 g Senf  
Salz

Das Eigelb in einem Gefäß 24 Stunden lang einfrieren und wieder auftauen lassen. Mit den weiteren Zutaten abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

### Vinaigrette

40 ml Weißweinessig  
60 ml Olivenöl  
40 ml Gemüsefond  
20 ml Ahornsirup  
Salz

Aus allen Zutaten eine Vinaigrette rühren und abschmecken.

### Garnitur

Gepuffter Quinoa  
Spinatsalat

Die Eigelbcreme aufstreichen. Die Makrele aus dem Sud nehmen, abtupfen und anrichten. Die Tortellini arrangieren und mit dem Spinatsalat belegen. Mit der Vinaigrette beträufeln und verteilen. Den gepufften Quinoa auf die Makrele geben und auf den Tortellini verteilen.

