Robiola-Sauce

dg: g, rustikal mit spannender Aromatik

Zu Tortelloni/Tortellini, ev. Raviolini, Cappelletti oder Agnolotti mit Kalbfleisch-, Krebs-, Pilz- oder Wurzelgemüse-Farce.
Je nach Füllung die Saucenkräuter anpassen, Fisch und Krebse: Dill oder Zitronenthym, Pilze: Thym und Rosmarin oder Estragon...

2 Personen

2 Schalotten, gehackt
2 EL Butter
200 g Robiola-Frischkäse, kleingewürfelt
1.2 dl Rahm
Salz & schwarzer Pfeffer
1 Zitrone, Abrieb
250 g Tortelloni etc.
1 EL Mohnsamen

Mohnsamen ohne Fettzugabe in einer Bratpfanne kurz rösten, bis es leicht nussig duftet.
Schalotten in Butter andünsten, Frischkäse und Rahm zugeben. Erwärmen und auflösen, bis alles gut vermischt und etwas gebunden ist. Mit dem Stabmixer aufrühren. Mit Salz & Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.
Mit der Sauce auf den Tellern einen Spiegel platzieren, Tortelloni drauf fügen und mit Mohnsamen bestreuen.

Variante
Anstelle Mohnsamen, Meyersalz darüber streuen (Rezept siehe dort).