

**Zwischengang: Königshahntortelli mit Périgordtrüffel  
von Cornelia Poletto**

**Zutaten für vier Personen**

*Nudelteig:*

125 g Mehl  
75 g Nudelgrieß  
2 Eier  
Salz

*Füllung:*

2 Kapaunkeulen  
750 – 1000 g Gänseschmalz  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Salbei  
4 EL Geflügeljus  
1 TL Thymian, gehackt  
1 TL Blattpetersilie, gehackt  
1 Ei  
Trüffel, weiß  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz

*Pfefferkraut:*

200 g Sauerkraut, frisch  
2 Schalotten  
2 EL Gänseschmalz  
2 EL Kastanienhonig  
1 Gewürzsäckchen  
1 Nelke  
2 Lorbeerblätter  
5 Pimentkörner  
1 TL Pfeffer, weiß  
50 ml Asti  
50 ml Apfelsaft  
50 ml Orangensaft  
Pfeffer aus der Mühle, weiß  
Salz

*Trüffelsoße:*

1 Schalotte  
20 g Butter  
25 g Périgordtrüffel ( alternativ Alba-Trüffel, weiß)  
50 ml Weißwein  
200 ml Geflügelfond  
50 ml Sahne, flüssig  
2 EL Sahne, geschlagen  
Salz



## Zubereitung

### *Nudelteig:*

Mehl, Grieß, Eier und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, in Klarsichtfolie verpacken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

### *Füllung:*

Die Kapaunkeulen salzen und pfeffern. Zwei Esslöffel Gänseschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Keulen darin rundum anbraten. Das restliche Schmalz in einem Topf auf circa 80 Grad erhitzen und die Keulen mit Rosmarin, Thymian und Salbei einlegen. (Wichtig ist, dass sie vom Gänseschmalz bedeckt sind). Im vorgeheizten Backofen circa drei Stunden confieren. Die Keulen sind fertig gegart, wenn das Fleisch butterweich ist und sich leicht vom Knochen löst. Die Keulen herausheben und leicht auskühlen lassen. Die Haut entfernen, das Fleisch von den Knochen lösen und in Würfel schneiden. Mit Geflügeljus, einem Esslöffel Thymian, Blattpetersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Trüffel klein hacken und unter die Masse heben.

Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Quadrate von acht Zentimetern Kantenlänge ausschneiden. In die Mitte der Nudelblätter circa einen Teelöffel Kapaunfüllung geben. Die Ränder mit Eiweiß einpinseln, die Nudelblätter zu Dreiecken verschließen, die Spitze nach hinten klappen und die Enden vorne verschließen.

Zur Fertigstellung das Nudelwasser zum Kochen bringen, salzen und die Tortelloni darin circa vier Minuten garen.

### *Pfefferkraut:*

Das Sauerkraut kurz abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in dem Gänseschmalz glasig anschwitzen. Den Kastanienhonig dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Das Gewürzsäckchen mit der Nelke, den Lorbeerblättern, den Pimentkörnern und dem weißen Pfeffer füllen. Asti, Apfel- und Orangensaft und das Gewürzsäckchen zu dem Kraut geben, aufkochen lassen und das Sauerkraut auf mittlerer Temperatur circa drei Stunden köcheln lassen. Das Gewürzsäckchen entnehmen und das Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### *Trüffelsoße:*

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in schäumender Butter mit fünf Gramm gewürfeltem Trüffel glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, alles um die Hälfte einkochen lassen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Nochmals alles um die Hälfte einkochen lassen und mit der flüssigen Sahne auffüllen. Nochmals aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren. Die Soße zum Servieren erhitzen und mit etwas geschlagener Sahne aufmixen.

Das Sauerkraut auf vier vorgewärmte Teller verteilen, die Tortelloni darauf setzen, mit der aufgeschäumten Trüffelsoße umgießen und mit frischen Trüffelhobeln garnieren.