

Blutwurstravioli mit Apfelmeerrettich auf Rübstieltgem ...

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Blutwurst, Rübstiel, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DAS GEMÜSE

400	Gramm	Rübstiel
1	Essl.	Schalottenwürfel
30	Gramm	Butter
1	Teel.	Mehl
125	ml	Sahne
		Salz und Pfeffer

FÜR DEN APFELMEERRETTICH

1	groß.	Säuerlicher Apfel
1	Teel.	Geriebener Meerrettich
1	Teel.	Honig
1	Prise	Vitamin-C-Pulver (Ascorbinsäure)

FÜR DEN NUDELTEIG

1		Ei
3		Eigelb
1/2	Teel.	Distelöl
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl

FÜR DIE BLUTSWURSTRAVIOLI

4	Scheiben	Blutwurst, a 50 g
100	Gramm	Nudelteig
1		Eigelb
1	Essl.	Milch

FÜR DIE SAUCE

100	ml	Rotwein
80	ml	Roter Portwein
1		Thymianzweig
1/4	Ltr.	Geflügel- oder Kalbsfond
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

Anleitung:

Gemüse

Rübstiel waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Schalottenwürfel in heißer Butter schwenken, das Mehl zugeben, gut verrühren und die Sahne angießen. Unter Rühren dickflüssig einkochen, Rübstiel zugeben und ca. fünf Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer fein abschmecken und warm halten.

Apfelmeerrettich

Apfel grob reiben und schnell mit Meerrettich, Honig und Vitamin C vermischen und in ein Weckglas geben, verschließen, kühl stellen.

Nudelteig

Ei, Eigelb, Öl und Salz mit Schneebesen gut verrühren. Nach und nach Mehl dazu sieben und gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Zur Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln

Blutwurstravioli mit Apfelmeerrettich auf Rübstielfgem ...

(Fortsetzung)

und 30 Minuten kühl stellen.

Blutwurstravioli

Eigelb und Milch mischen, Nudelteig sehr dünn ausrollen, Wurstscheiben daraufgeben und schnell mit dem Nudelteig mit Eigelb-Milch-Mischung eingepinselt bedecken. Gut andrücken und mit Nudelroller in Form schneiden. Eine Kasserolle mit Wasser, einer Prise Salz und einem EL Olivenöl zum Kochen bringen. Ravioli hineingeben und abgedeckt auf kleiner Flamme drei Minuten köcheln lassen.

Sauce

Rot- und Portwein mit dem Thymianzweig gut einkochen im offenen Topf, Fond zugeben und auf die Hälfte einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In tiefe Teller nacheinander Rübstielf, Sauce und Ravioli geben. Einen Teelöffel Apfelmeerrettich aufsetzen.

: O-Titel : Blutwurstravioli mit Apfelmeerrettich auf
Rübstielfgemüse mit Portweinsauce