

Blutwurst-Bonbons

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Wurst

Zutaten für: 4 Portionen

150	Gramm	Mehl
1		Ei (Kl. M)
1		Eigelb (KL M)
		Salz, Muskatnuss
1	Essl.	Öl
200	Gramm	Hähnchenbrustfilet
150	ml	Schlagsahne
		Pfeffer
1		Majoranzweig
2		Äpfel
1/2	Teel.	Fein abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
4	Scheiben	Blutwurst (ca. 1 cm dick)
		Mehl zum Bearbeiten
150	Gramm	Möhren
200	Gramm	Knollensellerie
450	Gramm	Spitzkohl
50	Gramm	Schalotten
400	ml	Rinderfond
30	Gramm	Butter
1	Essl.	Schnittlauch (in feinen Röllchen)
1	Essl.	Dunkler Rübensirup

Anleitung:

1. Mehl, Ei, Eigelb, Salz, Muskat, 1 El Wasser und Öl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtfolie 1 Stunde ruhenlassen. Hähnchenfleisch putzen, fein würfeln und 15 Minuten ins Gefrierfach legen. Fleisch mit Sahne, Salz und Pfeffer im Mixer zu einer sehr feinen Farce mixen. Farce durch ein feines Sieb streichen, kalt stellen. Majoran fein schneiden, 1 Apfel schälen und reiben. Farce mit Majoran, Apfelraspeln und Orangenschale würzen. Kalt stellen. Blutwurstscheiben in Streifen schneiden.

2. Nudelteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche flach drücken. In einer Nudelmaschine zu einer im langen und 12 cm breiten Bahn ausrollen. Teigbahn in 8 gleich große Stücke schneiden. Auf einer Hälfte jedes Teigstücks etwas Farce verteilen, je zwei Blutwurststreifen hineindrücken und mit etwas Farce bestreichen. Dabei einen 1,5 cm breiten Rand lassen. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen. Die Nudelplatten über der Füllung zusammenrollen. Die Enden wie bei einem Bonbon zusammendrehen. Jedes Bonbon mit den Händen auf der bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig rund in Form rollen. Kalt stellen.

3. Möhren und Sellerie schälen und fein würfeln. Spitzkohl putzen, in feine Streifen schneiden. Alle Gemüse nacheinander blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Schalotten pellen und fein würfeln. Fond offen auf 100 ml einkochen lassen, beiseite stellen.

4. Nudelbonbons in kochendes Salzwasser geben, Hitze reduzieren, Nudeln ca. 8 Minuten gar ziehen lassen. Schalotten, Möhren und Sellerie in einem Topf in der Butter andünsten, Spitzkohl zugeben und alles 3-4 Minuten dünsten. Mit Salz und Muskat abschmecken, Schnittlauch unterheben. Restlichen Apfel schälen, vierteln, entkernen und in 12 Spalten schneiden. Rinderfond aufkochen und mit dem Rübensirup binden. Apfelspalten zugeben, 5 Minuten darin ziehen lassen.

Blutwurst-Bonbons

(Fortsetzung)

5. Nudelbonbons herausnehmen, abtropfen lassen. Mit dem Gemüse, Apfelspalten und Sauce servieren.

: Zubereitungszeit: 2 Stunden

: Pro Portion: 34 g E, 45 g F, 65 g KH, => 800 kcal (3344 kJ)

Quelle:

Rezept erfasst mit

RK 22.02.2013 von Konrad Heizmann