

Rheinländer Tortellini, Senf-Soße, Salbeiwal-Nüsse, Wurst

Für 2 Personen

100 g grobe Leberwurst	100 g Blutwurst	2 Kartoffeln, vorw fest
200 g Edamer	6 Cherrytomaten	3 Schalotten
200 g Ricotta	100 g Ziegen-Frischkäse	300 g Weizenmehl
5 Eier	70 g Pinienkerne	1 Bund Salbei
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Majoran	100 g Walnusskerne
150 g Butter	50 g Zucker	3 EL Senf, mittelscharf
60 ml Wasser	200 ml Kalbsfond	100 ml Sahne
100 ml Pflanzenöl	4cl Riesling, trocken	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

In einem Topf Wasser erhitzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Das Mehl und Salz vermischen, in der Mitte eine Vertiefung drücken. Drei Eier trennen und das Eigelb in die Vertiefung geben. Zwei Eier ganz dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen. Die Kartoffeln abgießen und pellen, anschließend mit einer Gabel zerdrücken. Ricotta mit dem Ziegen-Frischkäse vermischen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Pinienkerne in einer Panne rösten und anschließend klein hacken. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Schalotten darin dünsten. Die Blut- und Leberwurst jeweils zerdrücken, den Edamer reiben. Majoran vom Zweig zupfen. Ein Drittel der Ricotta-Ziegenkäsemasse mit der Blutwurst vermischen und die Zwiebeln dazugeben. Ein Drittel mit der Leberwurst vermischen und den Majoran dazu geben, ein Drittel mit den Kartoffeln vermischen. Zu der Kartoffelmasse den geriebenen Edamer sowie die Pinienkerne dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudelteig mit der Nudelmaschine ausrollen, mit Mehl bestäuben und in sechs gleichmäßige Rechtecke schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Jede Füllung auf eines der Rechtecke setzen. Die Teigrechtecke überschlagen und am Rand mit der Gabel gut fest drücken. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Zucker und zwei Esslöffel Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen, bis ein Sirup entsteht. Walnüsse und Salbei unterrühren und karamellisieren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, mit Öl bestreichen. Darauf den Sirup ausstreichen und abkühlen lassen. Den Kalbsfond in einem Topf erhitzen und den Riesling dazu geben und aufkochen, die Sahne dazugeben und einreduzieren. Den Senf unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. 50 Gramm Butter dazugeben. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Tortellini darin drei Minuten kochen. 150 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Cherrytomaten darin schwenken. Die Tortellini dazugeben und ebenfalls schwenken. Die Tortellini auf einen Teller geben und mit der Senfsoße garnieren. Die Salbeiwalnüsse zerbröselt darüber geben.

Rita Schneider am 04. Februar 2010