

Blutwurst-Ravioli mit Ananas-Meerrettich-Jus

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

400 g Mehl 4 Eier 1 Pr. feines Salz

Für die Füllung:

150 g Blutwurst $\frac{1}{2}$ säuerlicher Apfel $\frac{1}{2}$ Schalotte
1 Eigelb 1 EL Butter 1 TL Sonnenblumenöl
Salz Pfeffer

Für die Jus:

$\frac{1}{2}$ Ananas 500 g geriebener Meerrettich 100 g Zwiebeln
 $\frac{1}{2}$ Apfel $\frac{1}{2}$ Zitrone, davon den Saft 100 ml Ananassaft
500 ml Geflügelfond 125 g Crème-double 1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian Salz Pfeffer

Für den Nudelteig:

Mehl mit Salz auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier hineinschlagen und zunächst mit einer Gabel von außen nach innen das Mehl unter die Eier rühren. Den Teig ca. 10 Minuten geschmeidig kneten und mit einem Küchentuch bedeckt ruhen lassen. Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine zu zwei Bahnen verarbeiten.

Für die Füllung:

Die Blutwurst häuten, den Apfel schälen, entkernen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne Öl mit Butter erhitzen, Apfel- und Zwiebelwürfel darin kräftig anschwitzen und Blutwurstwürfel dazugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Ei trennen. Das Eigelb zugeben, gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Jus:

Ananas schälen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Apfel schälen, entkernen und grob würfeln. Lorbeer und Thymian zusammen mit Ananas, Zwiebel und Apfel anschwitzen, mit dem Fond und Ananassaft ablöschen. 25 Minuten köcheln lassen. Danach passieren und warmstellen. Meerrettich auf ein Leinentuch geben und vorsichtig den Saft auspressen. Fond und Crème double dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Je 1 TL Füllung auf die Bahnen geben, Teigzwischenräume mit Wasser bepinseln und beide Bahnen aufeinanderlegen. Die Ravioli mit dem Ravioli-Stempel ausstanzen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Ravioli darin etwa 2 Minuten kochen lassen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Ravioli mit etwas Nudelwasser in der Pfanne nachrösten. Die Blutwurst-Ravioli mit Ananas-Meerrettich-Jus auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Klose am 14. Februar 2017