

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. April 2021** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Eva Ebeling

Blutwurst-Ravioli mit Linsengemüse, karamellisierten Apfelspalten und Meerrettichraspel

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

200 g feste Blutwurst
 200 g Mehl, Typ 00
 3 Eier
 100 g Butter
 4-5 Zweige Thymian
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus Mehl, zwei Eiern, einer guten Prise Salz und Olivenöl einen Nudelteig kneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln, beiseitelegen und ruhen lassen. Blutwurst in kleine Stücke schneiden.

Übriges Ei in einer kleinen Schale verquirlen. Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen. Die Teigbahnen auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, Kreise ausstechen, dann jeweils ein Stückchen Blutwurst mittig darauf platzieren, den Teig mit Ei bestreichen und einen zweiten Teigkreis darüberlegen. Teig rund um die Häufchen fest andrücken.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter in eine Pfanne geben, langsam erhitzen und braun werden lassen. Thymian in die Pfanne geben und Butter aromatisieren.

Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten kochen, dann aus dem Wasser heben und in der braunen Butter schwenken.

Für die Linsen:

150 g Belugalinsen
 ½ Stange Lauch
 1 Karotte
 1 Schalotte
 Butter, zum Braten
 200 ml Hühnerfond
 1-2 EL Balsamico
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Linsen unter kaltem Wasser abspülen und in Hühnerfond und etwas Wasser kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

Schalotte abziehen und würfeln. Karotte schälen und würfeln. Lauch putzen, waschen und ebenfalls würfeln. Butter in einer Pfanne auslassen und Schalotte, Karotte und Lauch in Butter anbraten. Gegarte Linsen dazugeben und alles mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Apfelspalten:

2 Boskop-Äpfel
 1 Zitrone
 40 g Butter
 1 EL Zucker

Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, dann in Spalten schneiden. Zitrone halbieren und Apfelspalten mit Zitronensaft beträufeln. Butter in eine Pfanne geben, langsam erhitzen und braun werden lassen. Apfelspalten in brauner Butter weich braten. Mit Zucker karamellisieren.

Für den Meerrettich:

Ein Stück frische Meerrettichwurzel

Meerrettich kurz vor dem Servieren über das Gericht hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.