

Blutwurst-Tortellini mit Speckfond, Limetten-Rahm-Kraut

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizengrieß	75 g Mehl	2 Eier
Hartweizengrieß (Bestäuben)	1 Prise Salz	

Für die Tortellini:

1 Blutwurst	2 Eier	200 ml Sahne
Mehl	Salz	Pfeffer

Für das Limetten-Rahm-Kraut:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel	1 Limette
300 ml Sahne	Mehl	Garam Masala
ganzer Kümmel	Öl, Salz, Pfeffer	

Für das Apfelgelee:

200 ml Bio-Apfelsaft	1 Limette	5 Agar-Agar
----------------------	-----------	-------------

Für das Schinken-Segel:

4 Sch. Schwarzw. Schinken

Für den Speckfond:

8 Sch. Schwarzw. Schinken	$\frac{1}{4}$ Gemüsezwiebel	200 ml Sahne
Öl	1 EL ganzer Kümmel	Salz, Pfeffer

Für die frittierten Zwiebeln:

2 große Gemüsezwiebeln	6 EL Mehl	Öl, Salz
------------------------	-----------	----------

Für den Nudelteig:

Den Hartweizengrieß mit Mehl, Eiern und Salz vermischen. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Tortellini:

Eier trennen. Blutwurst häuten und in dünne Scheiben schneiden.

Blutwurstscheiben halbieren, beiseitestellen. Teig halbieren, mit dem Handballen flach drücken, mit etwas Mehl bestäuben und mehrmals durch die Walzen der Nudelmaschine drehen. Dabei den Walzenabstand jeweils um eine Stufe verringern. Die dünne Teigbahn auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche glatt ausbreiten. Mit einem runden Ausstecher Teigringe ausstechen und auf jede Teigplatte eine halbe Blutwurst legen.

Die Teigzwischenräume mit Eiklar bepinseln, damit sie besser zusammenhalten und den Teig über die Füllung klappen. Ränder gut andrücken damit keine Füllung austritt. Nun die beiden Enden des Halbkreises zur typischen Tortelliniform zusammenführen. Ein Topf mit gut gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Tortellini ca. 5 Minuten garen.

Final können die Tortellini in einer Pfanne mit etwas Sahne, Salz und Pfeffer geschwenkt werden.

Für das Limetten-Rahm-Kraut:

Spitzkohl halbieren und den Kohl im Ganzen über einen Hobel sehr fein reiben oder in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Limette waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Saft auspressen. Neutrales Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den gehobelten Spitzkohl hinzufügen und anschwitzen. Mit Sahne auffüllen und in ca. 5 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen, bis der Spitzkohl die gewünschte Bissfestigkeit hat. Mit Garam Masala, Kümmel, Salz, und Pfeffer abschmecken. Mehl in wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Limettensahne damit binden.

Für das Apfelgelee:

Apfelsaft in einen Topf geben mit Abrieb von der Limette abschmecken.

Agar-Agar Pulver abmessen und dazu geben. Mit dem Schneebesen einrühren. Flüssigkeit aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Saft in eine flache Schale füllen und erkalten lassen. Nachdem die Flüssigkeit geliert ist nach Belieben mit einer runden Ausstecher Apfelgelee-Plättchen ausstechen.

Für das Schinken-Segel:

Schinken in einer Pfanne krossbraten. Dabei mit Backpapier und Topf beschweren.

Für den Speckfond:

Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Etwas Öl in einen Topf geben, Zwiebel darin glasig dünsten und den Schinken langsam auslassen.

Kümmel hinzugeben, mit Wasser ablöschen und mit Sahne auffüllen. Zu einem Fond reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufmixen.

Für die frittierten Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in dünne Halbringe schneiden. Die einzelnen Ringe vorsichtig voneinander trennen. In einer Fritteuse das Öl auf 160 Grad erhitzen. Zwiebelringe mit dem Mehl mischen. Zwiebeln in die Fritteuse geben und unter ständigem Wenden goldbraun ausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carina Mayer-Pendl am 30. November 2020