

Ravioli mit Blutwurst und Rotkohl



Ein raffiniertes Nudelgericht von Isabelle Rossi aus Aspelt.

Fotos: Guy Wolff

In der Küchenmaschine mit den Knethaken die Zutaten für den Nudelteig während 10 Minuten durchkneten.

Den Teig aus der Schüssel nehmen auf der Arbeitsplatte mit der Hand nochmal durchkneten und eine Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde kalt stellen.

In der Zwischenzeit die äußeren Blätter des Rotkohls abziehen, und diesen in ganz dünne Streifen schneiden. Die Schalotten ebenfalls schälen und in Ringe schneiden.

In einem großen Topf den Rotkohl und die Zwiebel andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rotwein und dem Balsamicoessig ablöschen.

Die Knoblauchzehe hinzufügen und während einer Stunde mit geschlossenem Deckel ganz leicht köcheln lassen.

Den Nudelteig und den Rotkohl sollte man am besten am Vortag zubereiten.

Die Blutwürste enthäuten und mit acht EL fertig gegartem Rotkohl mischen.

Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ganz dünn ausrollen und die Blutwurst-Kohlmischung mit einem Löffel häufchenweise auf der Hälfte des Teiges verteilen mit der anderen Hälfte zudecken und Raviolis ausstechen.

Die Äpfel waschen das Gehäuse ausstechen und in dünne Scheiben schneiden. Die Feigen ebenfalls wa-

schen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Apfel- und Feigenscheiben in der heißen Butter andünsten. Mit Calvados ablöschen und heiß halten.

Die Raviolis in kochendem Wasser während 3 Minuten garen. Auf großen Tellern wie auf dem Foto anrichten.

Zutaten für vier Personen

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| 2 Blutwürste | Nudelteig: |
| ¼ Kopf Rotkohl | 200 g Mehl |
| 2 Schalotten | 1 Ei |
| 1 gepresste Knoblauchzehe | 1 EL Olivenöl |
| 2 EL Olivenöl | 2 EL lauwarmes Wasser |
| 20 cl Rotwein | 12 Feigen, 2 Äpfel |
| 1 EL Balsamicoessig | 2 EL Zucker, 60 g Butter, |
| Pfeffer, Salz | 1 cl Calvados |

Weintipp

Dazu passt ein ziemlich kräftiger, älterer Wein mit sehr viel Frucht. Ein ausgezeichnete Rioja Reserva oder auch ein Top-Douro müssten gut passen!