

Pfälzer-Leberwurst-Ravioli mit Apfelrelish und frischem Meerrettich

Zutaten für 4 Personen

Frischer Nudelteig
1 Eiweiß (M)

Für die Füllung

100 g Pfälzer Leberwurst

Für das Apfel-Traminer-Relish:

80 g brauner Zucker
100 ml Apfelessig
80 ml Riesling
4 kleine Äpfel (z. B. Boskop, ca. 400 g)
1 rote Zwiebel
1 rote Chilischote
1 EL Senfkörner
1 EL Salz

Für das Apfel-Traminer-Relish:

2 EL Sahne, geschlagen
100 ml Apfelessig
1 Zweig glatte Petersilie
1 ein Stückchen frischer Meerrettich



Zubereitung

Für das Relish Zucker, Essig und Wein in einen Topf geben. Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln (5mm). Würfel sofort in die Essigmischung geben. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Senfkörner, Zwiebel, und Chili zu den Äpfeln geben. Unter Rühren kurz aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Bei mittlerer Hitze ohne Deckel für 60 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder rühren. Das Relish sollte marmeladenartig einkochen und das Essigaroma verlieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.



... einfach zum Reinbeißen

Pfälzer-Leberwurst-Ravioli mit Apfelrelish und frischem Meerrettich

Leberwurst pellen und Walnussgroße Bällchen (ca. 10g) daraus formen. Die Leberwurstbällchen in Abständen (ca. 4cm) auf jeweils einer Nudelbahn verteilen, die Ränder mit einem Eiweiß bestreichen, eine zweite Nudelplatte darüber legen und diese leicht andrücken, so dass die eingeschlossene Luft entweicht. Mit einem Ravioliausstecher oder Kuchenrädchen quadratische Ravioli (6cm) ausschneiden.

Die Ravioli in reichlich kochendes Salzwasser geben und darin bei niedriger Hitze fünf Minuten gar ziehen lassen.

Zum Servieren die geschlagene Sahne mit 2 EL Apfelrelish mischen und auf den Tellern verteilen. Ravioli darauf anrichten, kleine Portionen vom Relish neben den Ravioli verteilen. Frischer Meerrettich darüber reiben und mit etwas frischer Petersilie garnieren.

Tipp:

Das Relish lässt sich gut am Vortag zubereiten und hält gut gekühlt ca. 2 Wochen.