

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### **Blunztortellini mit Sauerkraut und Räucherfisch-Krenschaum**

**Koch: Lukas Kapeller**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 3 Eidotter
- 1 Ei
- 5 g Salz
- Olivenöl
- 1 runder Ausstecher (Ø 8 cm)
- 2 EL Butter zum Schwenken der Tortellini

Für die Blunznfülle

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Kümmel
- 2 Blutwürste
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 TL Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 1 Dressierbeutel

Für das Sauerkraut

- 500 g Sauerkraut
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl (glatt)
- 1 TL Kümmel
- 1 EL Kristallzucker

Für den Schaum

- ½ l reduzierter Räucherfischfond (geräucherte Fische in Wasser auskochen und reduzieren lassen)
- ¼ l Obers
- 60 g gerissener Kren
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Butter

Für die Garnitur

- frischer Kren
- frischer Schnittlauch

## Zubereitung

**1.** Für die Blunznfülle zuerst die Blutwürste aus der Haut nehmen und in Ringe schneiden. Dann in einer Pfanne die feingeschnittene Zwiebel und den gehackten Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen. Den Kümmel und die Blutwurst hinzufügen und mit einer Gabel zerstampfen. Nun noch mit Majoran, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Salz abschmecken und in einen Dressierbeutel füllen.

**2.** Für den Teig das Mehl, das Ei, die Eidotter, einen kleinen Schuss Olivenöl und das Salz miteinander verkneten. Dann den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen (besser noch länger).

**3.** Anschließend den Teig dünn mit einer Nudelmaschine ausrollen, mit dem runden Ausstecher Kreise ausstechen und die Blunznfülle mit dem Dressierbeutel mittig aufspritzen. Den Rand des Teiges mit Dotter bepinseln, in der Hälfte zusammenlegen und die Enden hinten zusammendrücken. Dann 2 Minuten in gesalzenem Wasser weichkochen, aus dem Kochwasser nehmen und direkt in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter schwenken.

**4.** Für das Sauerkraut die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in Butter anbraten. Dann das Mehl zugeben und etwas mitschwitzen, das Sauerkraut beifügen und weichkochen. Mit Kümmel und Kristallzucker abschmecken.

Quelle: ORF extra

**5.** Für den Krenschaum den Räucherfischfond mit dem Obers in einem Topf etwas einkochen. Dann den Kren hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce in einem Standmixer (oder mit einem Pürierstab) mixen und anschließend durch ein feines Sieb gießen. Danach mit der Butter schaumig mixen.

**6.** Zum Schluss das Sauerkraut mittig in eine Schüssel geben, je zwei Tortellini darauf platzieren, den Räucherfisch-Krenschaum rundherum nappieren, frischen Kren darüber reiben und mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.