



Rezept für Daheim:

AUFGESCHÄUMTE SPARGELSUPPE  
BLUTWURSTRAVIOLO / JUNGE ERBSEN / NUSSBUTTER

BLUTWURSTRAVIOLO:

NUDELTEIG:

400g                      doppelgriffiges Mehl  
40ml                      Olivenöl  
40ml                      Milch  
Salz

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank lagern.

FÜLLUNG:

100g                      Ofenkartoffel (auf Salz gegart), geschält und durchgepresst  
30g                        Nussbutter  
50g                        Blutwurst  
1                            Schalotte in feine Würfel

Frischer Majoran, Salz, Muskat

Die Schalotten in Butter anziehen Blutwurst zugeben und unter die Kartoffel heben. Mit dem fein gehackten Majoran, der Nussbutter, Salz und Muskat würzen.

Den Nudelteig dünn ausrollen, Füllung darauf geben, mit Nudelteig abdecken, ausstechen und zu einem Raviolo formen. Anschließend kurz in gesalzenem Kochwasser blanchieren, mit Olivenöl beträufeln und beiseite stellen.

JUNGE ERBSEN:

Erbsenschoten putzen mit Hilfe eines kleinen Küchenmessers vorsichtig öffnen und die Erbsen herauspulen.

#### SPARGELSUPPE:

Einen Teil der Spargelabschnitte und Schalen in einen Topf geben. Mit Wasser leicht bedecken, Zucker, viel Butter, Zitronensaft und Salz zugeben und ca. 1h simmern lassen.

In einem separaten Topf, Schalottenringe, die restlichen Spargelabschnitte und Bauchspeck anziehen mit Weißwein ablöschen und mit dem Spargelfond aufgießen. 30 min ziehen lassen. Durch ein feines Sieb geben und mit leicht gesalzener Butter aufmontieren. Final abschmecken mit Weißweinreduktion oder Estragonessig.

#### ANRICHTEN:

Für die Raviolo einen Teil der Suppe, frische Nussbutter und Majoran in einen Topf geben und darin heiß schwenken. In die Tellermitte geben.

Die Erbsen in Butter erwärmen würzen mit Salz und Zucker und um den Raviolo verteilen.

Die Heiße Suppe mit Hilfe eines Mixstabes aufschäumen

Tipp: Zum Schluss frischen Meerrettich auf den Raviolo hobeln.