

## Blutwurst, dicke Bohnen, Apfel und Meerrettich

### Zutaten für 4 Personen

250g Instant-Mehl  
125g Grieß  
6 Eigelb  
2 Eier  
3EL Olivenöl  
1 Blutwurststring vom Metzger  
2 Schalotten, fein gewürfelt  
1 EL alten Balsamico  
Fleur de Sel, Pfeffer  
200g breite Bohnen  
¼l Geflügelbrühe  
30g Butter  
2EL Olivenöl  
Muskatnuss  
1 fein gewürfelte Schalotte  
4 Blätter Bärlauch  
2 Äpfel mit viel Säure  
50g frischer Meerrettich

### Zubereitung:

Mehl, Grieß, Eier und das Olivenöl zu einem geschmeidigen Nudelteig verkneten. Diesen in Folie einschlagen und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin glacieren. Die Blutwurst in dünne Scheiben schneiden und zu den Schalotten geben. Bei mittlerer Temperatur die Blutwurst zerlaufen lassen. Mit altem Balsamico, Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen. Auskühlen lassen, aber nicht in den Kühlschrank geben.

Den Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Mit dem Messer Vierecke mit ca. 15cm Kantenlänge schneiden. Diese Nudelplatten mit verquirltem Ei bestreichen. In die Mitte einen Klecks Blutwurstmasse geben und zu einem Dreieck zusammenschlagen. Jetzt die beiden äußeren Ecken zusammenführen und fest zudrücken. Die Spitze, die nach oben zeigt, nach hinten knicken und fertig ist ein Agnelotto. Diese auf einem Teller mit Backpapier und wenig Mehl sammeln und kaltstellen.

### Nage

Die Schalotten in Olivenöl glacieren und mit dem Geflügelfond auffüllen. Um 1/3 reduzieren und abschmecken. Die Bohnen in Rauten schneiden und in reichlich sprudelnd kochendem Wasser weich kochen. In Eiswasser abschrecken.

Die Äpfel schälen und zusammen mit dem Meerrettich über die feine Seite einer Kastenreibe reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Agnelotti in Salzwasser gar kochen. Die Bohnen in der Nage heiß machen und mit einer Schaumkelle herausnehmen und in tiefen Tellern anrichten. Die Agnelotti darauf setzen. Die Nage mit der Butter aufmixen, den fein geschnittenen Bärlauch zugeben und in die Teller gießen.

Mit der Apfel-Meerrettichmasse garnieren und servieren.