

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Ravioli gefüllt mit Apfel, Salbei, Mett serviert in Salbeibutter

Zutaten:

100 g ungesalzene geklärte Butter
1 EL frische Salbeiblätter, fein gehackt
etwa 20 Salbeiblätter
2 gute frische grobe Schweinsbratwürste, Häute entfernt
1 EL Olivenöl
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Meersalz
1/2 Zwiebel, geschält und fein gehackt
12 frische Lasagneblätter
1 Apfel (z. B. Cox), geschält, entkernt und fein gehackt
2 cl Calvados
1 großes Ei, leicht geschlagen

Zubereitung

Die geklärte Butter (oder Butterschmalz) in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Salbeiblätter hinzufügen für 3-4 Minuten braten, bis die Blätter knusprig aussehen. Beiseite stellen und warm halten.

Die Zwiebeln für 5 Minuten im heißen Olivenöl braten, bis sie weich sind und schmelzen. Dann die feingewürfelten Äpfel zugeben und für weitere 5 Minuten mitschmoren. Vom Herd nehmen und die gehackten Salbeiblätter, das Mett aus den Würsten und ein Gläschen Calvados hinzufügen, eventuell nachwürzen und gut mischen.

Die Lasagneblätter lege ich auf Backpapier, das ich mit Grieß bestreue. Die Blätter werden halbiert und mit einem Ausstecher runde Ravioliteigplätzchen hergestellt. 1-2 gehäufte Teelöffel von der Zwiebel-Apfel-Mettmischung in die runden Ravioliteigplätzchen geben und die Kante mit geschlagenem Ei bestreichen und ein zweites Blatt auflegen, und die Ränder fest zusammendrücken.

In einem großen tiefen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Ravioli dazugeben und 4-5 Minuten oder bis al dente garen lassen. Abseihen und in der Salbeibutter wenden. Auf warmen Tellern anrichten, mit schwarzem Pfeffer bestreuen und mit den Salbeiblättern garnieren.