

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2025**
Leibgericht mit Björn Freitag



Tamara Föhr

Culurgiones: Sardische Teigtaschen mit Kartoffel-Minz-Füllung und Tomatensugo

Zutaten für zwei Personen

Für die Füllung:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 1 kleine Knoblauchzehe
 1 Ei
 70 g Pecorino
 2 EL Olivenöl
 3 Zweige Minze
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser kochen. Danach pellen. Anschließend zu feinem Kartoffelbrei stampfen.

Knoblauch abziehen und fein reiben. Pecorino fein reiben. Minze fein hacken.

Kartoffelmasse mit Knoblauch, Ei, Pecorino, Minze und Olivenöl gleichmäßig vermengen. Mit Salz würzen. Masse ca. 20-30 Minuten ruhen lassen.

Für den Teig und die Fertigstellung:

150 g Hartweizengrieß
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Fleur de Sel + Salz für das
 Kochwasser

70-80 ml kaltes Wasser mit Hartweizengrieß, Olivenöl und Salz vermengen und 2-3 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für mindestens 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig mit der Nudelmaschine oder einem Nudelholz 1-2 mm dick ausrollen. Bei Bedarf etwas mit Mehl bestäuben. Mit einem runden Ausstecher oder Trinkglas gleichmäßige Kreise mit ca 8-10 cm ausstechen. Eine walnussgroße Kugel der Kartoffel-Füllung in die Mitte des Teiges geben und schließen. Mit den Fingern rechts und links abwechselnd den Teig zusammendrücken damit es die Form einer Ähre annimmt.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Culurgiones 2-3 Minuten kochen bis sie aufsteigen. Abschöpfen und abtropfen lassen. Dann direkt in die Pfanne mit der Tomatensauce (s.u.) geben und kurz schwenken.

Für die Sauce:

10 Cherrytomaten
 250 g passierte Tomaten
 1 EL Olivenöl
 Fleur de Sel, zum Würzen

Cherrytomaten halbieren und mit Olivenöl in einer mittelgroßen Pfanne leicht anbraten. Mit den passierten Tomaten ablöschen, ggf. etwas Wasser hinzugeben. Mit Meersalz abschmecken.

Für die Garnitur:

10 g Pecorino
 1 Zweig Basilikum

Pecorino reiben. Gericht mit Pecorino und Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.