

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 05. Juli 2021 ▪  
Leibgericht mit Johann Lafer



Dagmar Statz

**Safran-Fregola-sarda mit Kirschtomaten, Rauke, gebratener Salsiccia und Salbei**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Fregola sarda:**

200 g Fregola sarda  
250 g Kirschtomaten an der Rispe  
1 Bund Rauke  
1 kleine weiße Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
50 g Pecorino  
1 EL Butter  
80 ml trockener Weißwein  
100 ml Geflügelfond  
2 Zweige Minze  
½ Döschen Safranfäden  
½ Döschen Safranpulver  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fregola sarda in Salzwasser al dente garen. Anschließend kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Tomaten abbrausen, trockentupfen und halbieren. Rauke verlesen, Stiele entfernen, abbrausen und trockenwischen. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Pecorino fein reiben.

2 Esslöffel Öl in einem weiten Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch kräftig darin andünsten. Safranfäden und Safranpulver hinzufügen. Fregola sarda und Tomaten unterheben und alles mit Weißwein und Fond auffüllen. 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann Rauke und Minze unterheben und etwa 1 Minute zusammenfallen lassen. Vor dem Servieren Pecorino und Butter einrühren.

**Für die Salsiccia:**

2 Salsiccia à 150 g  
4 Kirschtomaten an der Rispe  
4 Salbeiblätter  
2 frische Lorbeerblätter  
2 Zweige Rosmarin  
Olivenöl, zum Braten

Salsiccia in 1 Esslöffel Olivenöl bei mittlerer Hitze braten. Salbei, Lorbeer und Rosmarin abbrausen und trockenwischen. Zur Salsiccia in die Pfanne geben und etwa eine Minute mitbraten. Tomaten an der Rispe abbrausen, trockentupfen und kurz mitbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.