

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. November 2025** ▪
„Rezepte-Tausch“ mit Nelson Müller



Cordula Pollok kocht das Gericht von Lena Rath

**Sardische Culurgiones mit Tomatensugo und
Parmesanschaum**

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Semola
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Das Semola mit 70-80 ml kaltem Wasser, Olivenöl und Salz vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für mindestens 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Kartoffelfüllung:

300 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
70 g Pecorino
2 EL Olivenöl
3 Zweige Minze
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser kochen und danach pellen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Pecorino reiben und Minzblätter fein hacken. Kartoffelmasse mit Ei, Pecorino, Minze und Olivenöl gleichmäßig vermengen und die Masse mit Salz würzen. Masse ca. 20-30 Minuten ruhen lassen.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Kreise mit einem Durchmesser von 8-10 cm ausstechen. Eine walnussgroße Kugel der 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.

Für den Tomatensugo:

250 g passierte Tomaten
1 Schalotte
1 Zitrone, Abrieb
Olivenöl, zum Anbraten
Fleur de Sel, zum Würzen

Schalotte abziehen und fein würfeln. Einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen und die Schalottenwürfel darin farblos anbraten. Mit den passierten Tomaten ablöschen und leicht köcheln lassen. Anschließend den Sugo mit 2 EL Olivenöl, Zitronenabrieb und Fleur de Sel abschmecken. Culurgiones direkt in die Pfanne mit der Tomatensauce geben und kurz schwenken.

Für den Parmesanschaum:

1 Schalotte
120 g Parmesan
100 ml Sahne
50 g kalte Butter
1 TL Butter, zum Anbraten
170 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein hacken und in einem Topf mit Butter farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Gemüsefond angießen und ca. 2 Minuten kochen lassen. Parmesan reiben und mit der Sahne hinzugeben. Kurz aufkochen lassen und die kalte Butter mit einem Stabmixer untermixen. Mit Pfeffer verfeinern.

Für die Garnitur:

¼ Bund Basilikum

Basilikumblätter zupfen.

Culurgiones mit Tomatensugo auf Tellern anrichten, den
Parmesanschaum darauf verteilen und mit Basilikumblättchen verfeinern.