Culurgiones

Die besonderen Ravioli aus Sardinien

Schwer | 4 Portionen | 120 min.



Pasta trifft Kartoffel. Dieses traditionelle Gericht stammt aus der Provinz Nuoro auf Sardinien. Auf der wunderschönen Mittelmeerinsel gibt es von Dorf zu Dorf unterschiedliche Interpretationen dieses Gerichts. In unserem Rezept verwenden wir Kartoffeln, Safran, Pecorinokäse und Minze – zusammen mit Tomatensauce einfach köstlich. Beim Kosten der Ravioli öffnet sich dank der aromatischen Füllung eine unerwartete Geschmackswelt. Auch ihre Form ist ein Hingucker. Das Besondere daran ist die spezielle Falttechnik, mit der die Teigtaschen verschlossen werden. Was du auf jeden Fall brauchst: ein bisschen Zeit und handwerkliches Geschick.

Zutaten

Für die Füllung:

500 g Kartoffeln, mehligkochend

1 Msp. Safran

300 g Pecorino*

¼ Bund Minze

Salz

4 EL Olivenöl

Für den Pastateig:

220 g Mehl (Type 00)

80 g Hartweizengrieß

3 Eier

Für die Sauce:

400 g ORO passierte Tomaten in der Glasflasche

4 EL Olivenöl

1 Zehe Knoblauch

1 Schalotte

Salz und schwarzer Pfeffer

Zum Garnieren:

Minzblätter

etwas geriebener Pecorino*

---

*Bestimmte Käsesorten (z.B. Pecorino) werden aus tierischem Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Um den Teig für deine Culurgiones herzustellen gibst du Mehl und Hartweizengrieß auf die Arbeitsfläche. Forme eine Mulde in der Mitte und schlage die Eier dort hinein. Vermenge alles mit deinen Händen, bis daraus ein Teig entsteht. Wenn du das Gefühl hast, dass der Teig zu trocken ist, kannst du vorsichtig lauwarmes Wasser hinzufügen. Den Teig musst du mindestens für weitere 5 Minuten kneten. Danach kannst du ihn in Folie wickeln und für eine Stunde ruhen lassen.

Schritt 2: Die Füllung vorbereiten

Während der Teig ruht, kannst du die Zutaten für die Füllung vorbereiten. Koche die Kartoffeln ungeschält in sprudelndem Wasser für circa 20 Minuten. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein schneiden. Reibe dann den Pecorinokäse und wasche die Minze.Tupfe sie trocken bevor du sie anschließend sehr fein hackst.

Schritt 3: Die Pastafüllung

Schäle die zuvor gekochten Kartoffeln – am Besten wenn sie noch heiß sind, denn dann lassen sie sich am besten schälen. Gib sie anschließend durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel. Olivenöl, Salz, Safran, Minze und Pecorino hinzufügen und alles gut miteinander vermengen.

Schritt 4: Die Culurgiones

Nun wird der Teig ausgerollt und befüllt, bevor du mit einer ganz speziellen Falttechnik deine Culurgiones. Trenne ein Stück vom Teig ab, knete ihn kurz und drücke ihn mit der Handfläche oder einem Nudelholz flach, bis er ungefähr 1 cm dünn ist. Anschließend drehst du den Teig durch die Nudelmaschine und faltest ihn danach einmal in der Mitte. Wiederhole diesen Schritt ungefähr fünfmal, bis der Teig gleichmäßig weich ist. Wähle dafür die Stufe mit dem größten Walzenabstand (Nudelmaschine: Stufe 0). Jetzt nimmst du dir Teigplatte für Teigplatte und ziehst sie nacheinander mit immer kleinerem Walzenabstand durch die Nudelmaschine, bis die gewünschte Stärke für deine Pasta erreicht ist. Details findest du in der Anleitung deiner Nudelmaschine. Mit Hilfe eines Wasserglases kannst du gleichmäßige Kreise aus dem Teig ausstechen. Drücke etwa einen Teelöffel der Füllung mittig darauf.

Schritt 5: Die Culurgiones falten

Jetzt wird gefaltet: Lege einen der gefüllten Pasta-Kreise in deine Handfläche und klapp die Scheibe in der Mitte so zusammen, dass sie sich zu einem Halbmond formt. Dann drückst du die Teigscheibe an einem Ende zusammen und schiebst es ein bisschen nach innen. Nun drückst du abwechselnd von links nach rechts den Teigrand zusammen, sodass eine Faltkante entsteht, die wie eine Ähre aussieht. Sobald die Teigtasche geschlossen ist, kannst du die überschüssige Füllung entfernen und das Ende wie bei einer Kordel zusammendrehen. Fertig! Jetzt kannst du deine fertigen Culurgiones für 3-4 Minuten in sprudelndem Salzwasser kochen.

Schritt 6: Die Sauce

Erhitze Olivenöl in einem Topf und gib die Schalotten und den Knoblauch hinein. Bei mittlerer Hitze die Zutaten ansautieren. Gib die passierten Tomaten dazu und würze die Sauce mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer.

Schritt 7: Das Finale

Vermenge die Culurgiones mit der heißen Tomatensauce und richte die Pasta auf dem Teller an. Etwas geriebenen Pecorino darüber geben, mit frischem Basilikum garnieren und schmecken lassen. Buon Appetito!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte