



Culurgiones - Sardische Ravioli auf Lattichrahmsauce

Die originalen, sardischen Culurgiones sind mit Kartoffeln und Pecorino gefüllt. Aber Ravioli sind flexibel was die Füllung anbelangt, so habe ich sie mit Kräutersalz gewürztem Ricotta gefüllt. Das Spezielle an den Culurgiones ist sowieso die Verschlussstechnik. Die Füllung wird auf auf ca. 5cm grosse Teigronellen gegeben, diese werden auf die Finger gelegt, die seitlichen Ränder werden hochgeklappt, aber ohne das sie sich berühren. Mit zwei Fingern wird der Teig an einem Ende ein kleines Stücke weit zusammengedrückt, und dieses vorneüber in die freie Öffnung geschoben. Dadurch entstehen an den Seiten kleine Laschen, die wiederum zusammengedrückt werden usw. So entsteht etwas kordelähnliches. Wers ausprobieren will, findet auf Youtube etliche Videos zu dieser Technik.

Meine Culurgiones sind "sosolala" herausgekommen, auch wenn man die Technik begriffen hat brauchts eben noch viel Übung, um perfekte Culurgiones formen zu können.

Zutaten (2 Portionen)

Pastateig von da (1/2 Rezept)

100g Ricotta
Kräutersalz

Sauce:

2 Handvoll Lattichstreifen
1/2 kleiner Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
1dl Vollrahm
50g Hartkäse
(Greyerzer, Sbrinz, Pecorino)
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Teig mit der Maschine bis zur zweitdünnsten Stufe auswallen.

Ricotta, es sollte möglichst mürber, fester Ricotta sein, mit Kräutersalz vermischen.

Rondellen von ca. 5cm Durchmesser ausstechen. Etwas Ricotta zu einem länglichen Häufchen formen (etwas grösser als eine Haselnuss) und auf den Teig legen.

Culurgiones formen wie eingangs beschrieben.

Sauce:

Lattich vierteln und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Zwiebel hacken und in Bratbutter ca. 2 Minuten andünsten. Lattichstreifen zugeben und weitere 2 Minuten mitdünsten (bis er etwas zusammenfällt). Ca. 1/2 dl Wasser zugeben. Knoblauch hacken und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten schmoren lassen.

Vollrahm zugeben, ca. 40g Greyerzer dazureiben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Culurgiones in knapp siedendem Wasser ca. 4 Minuten ziehen lassen.

Sauce auf vorgewärmten Teller zu Spiegel anrichten. Culurgiones mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und auf die Sauce legen. Mit dem Sparschäler feine Käsestreifen schneiden und über die Culurgiones verteilen. Zum Schluss mit etwas frischen Pfeffer aus der Mühle bestreuen.







Für die Sauce