

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01.05.2025** ▪
Tagesmotto „Pastaformen“ mit Cornelia Poletto



Pierre Bohn

Capunti mit würzigem Nduja-Ragout

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

280 g Hartweizengrieß, Type 00
 1 Prise Salz

130 ml Wasser erwärmen. Hartweizengrieß in eine große Rührschüssel füllen, Wasser und Salz hinzufügen. Zutaten mit einer Gabel verrühren bis ein krümeliger Teig entstanden ist und diesen mit den Händen zu einer lockeren Kugel formen. 10 Minuten mit den Händen kneten bis er glatt und elastisch ist. In Frischhaltefolie verpacken und im Kühlschrank 10-15 Minuten ruhen lassen.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Den Teig zu einer langen, etwa bleistiftdicken Wurst rollen und diese mit der Teigkarte in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Ein Teigstück auf das Gnocchi-Brett legen, vorsichtig mit zwei Fingern draufdrücken und den Teig dabei gleichzeitig zu sich hinbewegen. Die einzelnen Capunti auf ein Tablett oder Backblech legen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Capunti darin 4-5 Minuten kochen.

Für das Ragout:

300 g Schweinebratwurst
 60 g Ndujawurst
 1 kleine Fenchelknolle
 ½ Selleriestange
 1 große Zwiebel
 3 Knoblauchzehen
 2 EL Mascarpone
 120-150 ml Weißwein
 120-150 ml Geflügelfond
 3 Lorbeerblätter
 2 TL Fenchelsamen
 ½ TL Koriandersamen
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzen Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Fenchel und Sellerie in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebel, Fenchel und Sellerie zunächst bei hoher Hitze kurz anbraten um leichte Röstaromen zu erzeugen, dann bei mittlerer Hitze 10 Minuten weiter anschwitzen. Knoblauch hinzufügen und 2 Minuten mit garen.

Das Wurstbrät aus der Schweinebratwurst drücken und in einer Pfanne bei starker Hitze anbraten. Das Brät muss nicht durchgegart sein, sollte aber eine schöne Farbe bekommen. Fenchel- und Koriandersamen in einer kleinen Pfanne anrösten und anschließend hacken.

Das Wurstbrät zum Gemüse gehen, Lorbeerblätter, Fenchel- und Koriandersamen hinzufügen, Wein und Geflügelfond angießen und das Ragout weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Nach 5 Minuten die Ndujawurst in die Pfanne geben und in der Sauce zerfallen lassen. Dabei immer wieder kurz umrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen. Mascarpone in die Sauce rühren.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb
 20 g Parmesan
 ½ Bund Salbei

Salbei fein hacken. Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben.

Capunti auf Teller geben, Ragout darüber geben und vermengen. Mit Salbei, Parmesan und Zitronenabrieb garniert servieren.