

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. März 2021** ▪
Tagesmotto „Pasta“ mit Johann Lafer



Susanne Zeiler

Spirelli mit mediterraner Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Pasta:

100 g Mehl Type 405
 1 Ei (Zimmertemperatur)
 1 Stück Butter
 1 TL Olivenöl
 1 frische Kurkumaknolle
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Mehl in eine Schüssel geben, Ei und Öl in die Mitte hinzugeben und alles mit einer Gabel vermischen, sodass ein krümeliger Teig entsteht. Daraus mit den Händen eine Kugel formen. Teig 10 Minuten ausgiebig kneten. Er sollte elastisch und glänzend werden und nicht an den Händen kleben. Wenn der Teig zu trocken ist, ggfs. etwas lauwarmes Wasser hinzugeben. Ist er zu feucht, etwas Mehl hinzugeben und alles erneut gründlich durchkneten.

Teigkugel 20 Minuten ruhen lassen. Nach der Wartezeit Teig ausrollen, in Streifen schneiden und zu Spirellis formen. Den nicht benötigten Teig immer wieder zudecken, da er sonst schnell austrocknet.

Muskatnuss reiben und eine Messerspitze auffangen. Kurkuma schälen und klein schneiden. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Nudeln in heißem Wasser kochen, bis sie oben schwimmen, dann abgießen und mit Butter, Pfeffer, Salz, Muskat und evtl. Kurkuma abschmecken.

Für die Sauce:

1 Jagdwurst
 2 türkische Paprika (dolmalik biber)
 2 Tomaten
 1 Knoblauchzehe
 1 Zwiebel
 1 EL Tomatenmark
 400 g passierte Tomaten
 1 EL Johannisbeer-Marmelade
 Balsamico-Essig
 1 Zweig Basilikum
 1 Zweig Thymian
 1 Zweig Petersilie
 ½ TL Paprikapulver
 ½ TL Tschubritza
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit etwas Olivenöl goldgelb glasig garen. Wurst klein schneiden und hinzugeben. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, klein schneiden und mit dem Tomatenmark hinzugeben. Kräftig anbraten und mit Essig ablöschen. Tomaten waschen, trockentupfen und klein schneiden. Passierte Tomaten hinzugeben und nach und nach Marmelade, Tomaten, Oliven und Knoblauch hinzugeben. Basilikum, Thymian und Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Am Ende mit Paprikapulver, Tschubritza, Salz, Pfeffer, Basilikum, Thymian und Petersilie abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.