

Tagliatelle mit Pilzrahm-Soße

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

3 Eier	1 EL Olivenöl	200 g Mehl, 00
100 g Semola		

Für die Pilzrahmsauce:

200 g gemischte Pilze	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
40 g kalte Butter	100 ml Sahne	40 ml Weißwein
100 ml Gemüsesfond	2 TL helle Sojasauce	Butterschmalz
Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Für die Tagliatelle:

Das Mehl und Semola auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier hineinschlagen und Olivenöl zugeben. Mit einer Gabel die Eier nach und nach mit dem Mehl vermengen, bis ein Teig entsteht.

Falls der Teig zu trocken wirkt, esslöffelweise kaltes Wasser zugeben, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Der Teig soll glatt, elastisch und nicht mehr klebrig sein.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig portionsweise dünn ausrollen (mit Nudelholz oder Nudelmaschine) und in Bahnen auslegen. Die Bahnen leicht bemehlen, locker aufrollen und mit einem scharfen Messer in 78 mm breite Streifen schneiden. Die Streifen vorsichtig auflockern und leicht bemehlen, damit sie nicht zusammenkleben.

Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser 23 Minuten al dente garen und abgießen.

Für die Pilzrahmsauce:

Pilze putzen und grob schneiden. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Pilze darin kräftig anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und zu den Pilzen geben, kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen, dann den Fond zugießen und etwas reduzieren lassen. Sahne angießen und alles cremig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und heller Sojasauce abschmecken. Bei Bedarf mit etwas kalter Butter oder Mehl leicht binden.

Für die Garnitur:

Petersilie als Garnitur verwenden.

Daniela Jahn am 04. November 2025