

# Fettuccine mit Steinpilz-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Fettuccine:**

3 Eier  $\frac{1}{2}$  EL Öl 125 g doppelgriffiges Mehl  
Butter, Salz

**Für die Steinpilzsauce:**

250 g frische Steinpilze 1 Schalotte 1 Zehe Knoblauch  
110 ml Sahne 3 EL Olivenöl 50 g Parmesan  
2 Stängel Majoran Salz Pfeffer

Für die Fettuccini zwei Eier trennen, Eigelbe, ganzes Ei, Salz, Öl und einen halben Esslöffel Wasser miteinander verrühren und mit dem Mehl verkneten. Den Teig etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu Bandnudeln verarbeiten. Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser garen, abseihen, kurz abschrecken und in Butter schwenken.

Für die Steinpilzsauce Steinpilze putzen (nach Möglichkeit nicht waschen), die Stiele abtrennen und würfeln, die Hüte beiseitelegen. Die Schalotten abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und im Ganzen zusammen mit den Schalottenscheiben in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Die gewürfelten Steinpilz-Stiele und den Majoran im Ganzen dazugeben und bei mittlerer Hitze circa zehn Minuten dünsten.

Die Pilzhüte in Scheiben schneiden und in einer zweiten Pfanne mit etwas Olivenöl circa zwei Minuten scharf anbraten. Ein paar Steinpilzscheiben für die Garnitur beiseite stellen. Die restlichen in die andere Pfanne mit den Stielen geben. Knoblauch und Majoran herausnehmen. Parmesan reiben und zusammen mit der Sahne in die Pfanne geben und unterrühren. Kurz aufkochen lassen und die Hitze wieder reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilzsauce in tiefe Tellern füllen, Fettuccine darauf anrichten, mit ein paar Steinpilzscheiben garnieren und servieren.

Maria Bostl am 04. Oktober 2016