

# Kräuter-Pappardelle, Kräuter-Soße, Weißwein-Pilze

**Für zwei Personen**

**Für die Pappardelle:**

160 g Mehl	40 g Hartweizengrieß	5 Eier
2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Estragon	2 Zweige Rucola
2 Zweige Kerbel	2 Zweige Basilikum	1 TL Trüffelöl

**Für die Weißwein-Pilze:**

2 Kräuterseitlinge	10 Enoki-Pilze	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	200 ml Weißwein	2 EL Butter
Salz	bunter Pfeffer	

**Für die Kräutersauce:**

200 ml Sahne	100 ml Weißwein	100 ml Kalbsfond
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Estragon	1 Bund Kerbel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	Olivenöl

**Für die Pappardelle:**

Für den Nudelteig Mehl und Hartweizengrieß in einer Schüssel mischen.

Vier Eier trennen. 1 Ei, 4 Eigelb und einen Schuss Trüffelöl hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig mithilfe einer Pasta-Maschine sehr dünn (ca. 0,8-1 mm, man muss durchschauen können) ausrollen. Petersilie, Basilikum, Estragon, Kerbel und Rucola waschen und trocken wedeln. Anschließend die Kräuter flach zwischen Frischhaltefolie auslegen und vorsichtig mit einem Nudelholz ausrollen um die Blattfasern zu brechen. Danach die Kräuter auf der einen Hälfte der Teigbahn platzieren und mit der anderen Hälfte zudecken und leicht andrücken. Danach noch ein Mal durch die Pasta-Maschine drehen und den Teig der Länge nach in 2-2,5 cm breite Pappardelle schneiden.

**Für die Weißwein-Pilze:**

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in der Pfanne glasig anschwitzen. Kräuterseitlinge längs in Scheiben schneiden, mit in die Pfanne geben und etwas Farbe bekommen lassen. Enoki-Pilze dazu geben. Mit Weißwein ablöschen, Hitze reduzieren und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kräutersauce:**

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und im Topf glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Sahne und Kalbsfond hinzugeben. Petersilie, Estragon und Kerbel waschen und trocken wedeln. Blätter abzupfen, fein hacken und mit in den Topf geben. Mit etwas Nudelwasser andicken und mit einem Pürierstab pürieren, um die Kräuter möglichst fein zu verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lukas Kurth am 24. Oktober 2018