

Tagliatelle mit Pilzrahm-Soße und gebratenen Pilzen

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

| | | |
|-----------|----------------|--------------|
| 2 Eier, M | 75 g Mehl, 405 | 125 g Semola |
| 4 g Salz | | |

Für die gebratenen Pilze:

| | | |
|-------------------|--------------------------|-------------|
| 50 g Austernpilze | 15 g getrock. Steinpilze | 1 Schalotte |
| Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für die Pilzrahm-Sauce:

| | | |
|--------------------------|---------------------------|--------------------|
| 100 g braune Champignons | 1 kleine, rote Zwiebel | 200 ml Sahne |
| 200 ml Gemüsefond | 100 ml trockener Weißwein | Sud der Steinpilze |
| Speisestärke | 1 TL Zucker | Muskatnuss |
| Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für die Garnitur:

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

Für die Tagliatelle:

Das Mehl und Semola in eine Schüssel sieben. Eier und Salz zugeben und zu einem Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt für 10 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig ausrollen, mehrfach durch die Nudelmaschine drehen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Mit der Nudelmaschine oder dem Messer aus dem Teig Tagliatelle schneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser 3-4 Minuten kochen.

Für die gebratenen Pilze:

Die getrockneten Steinpilze in warmem, gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Sud für die Pilzrahm-Sauce aufbewahren. Die getrockneten Pilze gut abtrocknen.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Mit Salz würzen.

Steinpilze und Austernpilze in Stücke schneiden, zu den Schalotten in die Pfanne geben und gut anbraten.

Für die Pilzrahm-Sauce:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel mit etwas Zucker karamellisieren lassen. Mit Salz abschmecken. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen.

Champignons in Würfel schneiden und mit dem Fond und dem Sud in den Topf geben und köcheln lassen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. die Sauce etwas mit Stärke abbinden oder kalte Sahne und Butter zugeben.

Für die Garnitur:

Petersilie hacken. Tagliatelle vor dem Servieren in der Sauce schwenken oder die Sauce direkt über die Nudeln geben. Die gebratenen Pilze auf den Tagliatelle verteilen und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Katrin Thadewald am 12. März 2025