

Pasta-Rose mit Pilzen, Salbeibutter, Rucola-Pesto

Für zwei Personen

Teig:

1 Ei, M	50 g Hartweizengrieß	110 g Mehl, 405
1 EL Olivenöl	Salz	

Pilzfüllung:

150 g Kräuterseitlinge	150 g braune Champignons	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Abrieb	50 g Butter
1 EL Crème-fraîche	1 EL flüssiger Honig	1 EL Hefeflocken
3 Zg. glatte Petersilie	1 Zweig Minze	Salz, Pfeffer

Pilze:

2 Kräuterseitlinge	100 g Butter	6 Salbeiblätter
Salz	Pfeffer	

Rucola-Minz-Pesto:

50 g Rucola	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
3 Zweige Minze	2 Zweige Basilikum	20 g Cashews
1 TL Hefeflocken	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Radieschen-Salat:

1 Bund Radieschen	1 Zitrone, Saft, Abrieb	6 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

10 Halme Schnittlauch

Alle Zutaten mit einem Schuss Wasser in einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten lassen. Teig herausnehmen und mit der Hand zu einer Kugel formen. Diese in Folie eingewickelt kurz in den Kühlschrank geben und kaltstellen. Anschließend mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und mit einem gewellten Ausstecher (10 cm Durchmesser) zehn Kreise des Teiges ausstechen.

Für die Pilzfüllung:

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Pilze putzen und kleinschneiden. Dann mit anbraten. Hefeflocken und Crème fraîche dazugeben. Petersilie und Minze kleinhacken und ebenfalls dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Ggf. Honig hinzufügen, wenn der Knoblauchgeschmack zu intensiv ist.

Statt Crème fraîche empfiehlt sich Ricotta. Ricotta wird nicht so flüssig wie Crème fraîche, sodass die Füllung fester bleibt und nicht so schnell auslaufen kann.

Für die Fertigstellung:

Jeweils fünf Nudelkreise etwas überlappend nebeneinanderlegen und mittig die Pilzfüllung platzieren. Von unten nach oben falten, die Teigblätter mit etwas Wasser befeuchten. Zur einer Rose aufrollen.

Pasta-Rosen in kochendem Salzwasser 4-5 Minuten kochen.

Für die Pilze:

Kräuterseitlinge putzen und der Länge nach in Streifen aufschneiden.

Pilze mit einem Messer leicht einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend in heißer Butter mit Salbeiblättern braten. Etwas von der flüssigen Butter abfüllen und zum Gericht servieren.

Für das Rucola-Minz-Pesto:

Knoblauchzehe abziehen. Zitrone auspressen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Radieschen-Salat:

Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Marinade aus Öl, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer herstellen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch kleinschneiden und über den fertigen Salat geben.

Hanni Kirchhuber am 28. Mai 2025