

Steinpilze im Sherry-Rahm mit Pappardelle und Tomaten

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizenmehl	150 g Mehl Type 405	5 Eigelb
2 Eiweiß	1/2 TL Salz	1 TL Olivenöl
1 TL weiche Butter		

Für die Tomaten:

6 Tomaten	1 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Orangen-Abrieb	Salz, Zucker

Für die Steinpilze:

400 g frische Steinpilze	1 EL Olivenöl	2 Schalotten
1 EL Butter	15 ml Sherry	1/2 Bund glatte Petersilie
Meersalz, Pfeffer		

Für den Sherryrahm:

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauchzehe	1 EL Butter
80 ml Sherry, dry	150 ml Gemüsefond	80 ml Sahne
30 g Crème-fraîche	Meersalz, Pfeffer	

Für den Nudelteig alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken auf niedriger Stufe 10 Minuten kneten. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca. 5 – 10 Minuten nachkneten. In Folie einschlagen und mindestens vier Stunden kalt stellen. Den Nudelteig auf eine Stärke von 2 mm ausrollen. Dann in ca. 2 cm breite und 10 cm lange Streifen schneiden, auf ein mit Nudelgrieß bestreutes Backblech legen und mit einem Küchentuch abdecken. Tomaten in heißem Wasser blanchieren, die Haut abziehen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Etwas Olivenöl auf ein Blech geben, Tomaten darauf verteilen. Rosmarin und Thymian ebenfalls zugeben, Orangenschale über den Tomaten verteilen und mit Salz sowie Zucker würzen. Bei 70° C für 5 Stunden im Backofen antrocknen lassen, anschließend die Stücke halbieren. Die Steinpilze putzen und in einer heißen Pfanne in etwas Olivenöl anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen. Schalotten schälen, fein würfeln und zu den Pilzen geben, Butter zugeben, kurz weiterbraten und mit Sherry ablöschen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden, zu den Pilzen geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Sherryrahm Schalotten und Knoblauch schälen, würfeln, in Butter glasig anschwitzen, mit Sherry ablöschen und einkochen lassen. Gemüsefond zugeben und um die Hälfte reduzieren. Sahne zugeben und kurz kochen lassen. Anschließend die Sauce pürieren, durch ein Sieb passieren, Crème fraîche zugeben und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. 3 – 4 Liter Salzwasser zum Kochen bringen, die Pappardelle in das kochende Wasser geben, al dente kochen, abtropfen lassen und in eine Pfanne zu dem Sherryrahm geben. Tomaten ebenfalls zugeben, durchschwenken, in tiefe Teller verteilen und die Steinpilze darauf anrichten.

Frank Buchholz am 03. August 2015