

Pfifferlinge mit Speck und Kalb-Rücken

Für 4 Personen

500 g Kalbsrücken	2 Zwg. Rosmarin	2 Knoblauchzehen
Olivenöl	Salz, Pfeffer	120 g Speck
200 g kl. Pfifferlinge	2 junge Knoblauchzehen	4 Eier
300 g Pasta	1 Zwiebel	50 g Butter
Sonnenblumenöl	80 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie

Den Kalbsrücken würzen und gemeinsam mit Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl vakuumieren. Im Sous-Vide-Programm 25 Minuten rosa garen, später scharf anbraten.

Danach die Pfifferlinge putzen (möglichst ohne schwammige Lamellen und keine ausgefransten Hutränder). Den Speck fein würfeln und in etwas Öl kross ausbacken. Jetzt die Zwiebel fein würfeln und zugeben, dann den Knoblauch, dann die Pfifferlinge und 3 Minuten mitbraten.

Eier mit geriebenem Parmesan in einer Schüssel verquirlen.

Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen und nebst etwas Nudelsud in die Pfanne geben.

Die verquirlten Eier auf einmal und unter Rühren zugeben und mit gehackter Petersilie verfeinern. Sobald die Soße beginnt cremig zu werden direkt in eine Schüssel geben.

Sollte die Soße nicht cremig werden, muss Sie unter rühren auf kleiner Flamme erhitzt werden. Sobald die Soße beginnt cremig zu werden, direkt in eine Schüssel geben.

Mario Kotaska am 16. August 2026