

Petersilien-Tagliatelle, Steinpilz-Soße und Steinpilz

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Dinkelmehl (Typ 630) $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie Salz
Wasser

Für die Steinpilz-Sauce:

50 g Steinpilze 1 Zwiebel $\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
1 Zitrone 100 ml Gemüsefond 100 ml trockener Weißwein
100 ml Soja Cuisine 2 EL Agavendicksaft $\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie
3 TL Speisestärke Kurkuma Tabasco
Olivenöl Chili Salz, Pfeffer

Für den knusprigen Steinpilz:

1 großer Steinpilz 3 EL ungesüßte Cornflakes 100 ml Kokosmilch
Mehl, Olivenöl Chiliflocken Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Enoki-Pilze

Für den Nudelteig Petersilie waschen, Blätter abzupfen und klein hacken. Mehl mit Wasser, Salz und Petersilie mischen und zu einem Teig verkneten. Ruhen lassen.

Für die Pfifferling-Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen. Mandelmus mit Wasser anrühren, hinzugeben. Soja Cuisine unterrühren und aufkochen lassen. Pfifferlinge putzen und ebenfalls mit ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Steinpilz-Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Steinpilze putzen und klein schneiden. Zitrone auspressen. Petersilie waschen und Blätter abzupfen. Zwiebel und Knoblauch mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen.

Steinpilze dazugeben. Soja Cuisine hinzufügen. Speisestärke mit Wasser anrühren und dazugeben. Mit Agavendicksaft, Kurkuma und Tabasco abschmecken und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Für den knusprigen Steinpilz einen Steinpilz waschen und in Scheiben schneiden. Kokosmilch mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Steinpilzscheiben in Mehl wenden, dann in der Kokosmilch und dann in den etwas zerbröselten Cornflakes. Olivenöl erhitzen und darin die ummantelten Steinpilze knusprig braten.

Aus dem Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine Tagliatelle herstellen und diese im kochenden Salzwasser kurz gar kochen.

Nudeln mit zweierlei Sauce, dem knusprigen Steinpilz und einigen Enoki-Pilzen anrichten und servieren.

Ramona Kuen am 12. November 2015