

Tagliatelle, Pilz-Ragout, Thymian-Brösel und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

300 g Hartweizengrießmehl 1 EL Olivenöl 1 Prise Salz

Für das Pilzragout:

300 g frische Steinpilze 50 g getrock. Steinpilze 2 Schalotten
200 ml dunkler Sherry ½ Bund glatte Petersilie Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Senf-Vinaigrette:

1 TL Senf 3 EL Weißweinessig 4 EL Olivenöl
2 TL Zucker Salz Pfeffer

Für den Apfel-Feldsalat:

200 g Feldsalat 1 süßsauerlicher Apfel 50 g Walnusskerne
40 g Zucker

Für die Thymian-Brösel:

1 Thymianzweig 3 EL Semmelbrösel Olivenöl, Salz

Für die Tagliatelle:

Das Hartweizengrießmehl, 90-100 ml Wasser, Olivenöl und Salz in einen Multi Zerkleinerer geben und kurz auf höchster Stufe laufen lassen, bis ein krümeliger Teig entsteht. Teig kurz mit den Händen zusammen kneten und in einer kleinen Schüssel abgedeckt ruhen lassen.

Anschließend den Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten und in Salzwasser bissfest garen.

Für das Pilzragout:

Getrocknete Steinpilze in 350 ml Wasser aufkochen und 1 Minute ziehen lassen. Abseihen, die entstandene Pilzbrühe dabei auffangen und auf die Seite stellen. Die getrockneten Pilze weschütten.

Schalotten abziehen und kleinschneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Stiele kleinschneiden und die Blätter zum Garnieren aufbewahren.

Die frischen Steinpilze putzen, die Pilzköpfe abtrennen und erstmal zur Seite stellen. Pilzstiele kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kleingeschnittene Pilzstiele, Schalotten und Petersilienstiele darin goldbraun anrösten. Mit Sherry ablöschen. Nun alles einreduzieren lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Die entstandene Pilzbrühe hinzugeben und wieder auf die Hälfte einreduzieren. Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertigen Tagliatelle tropfnass in das Steinpilzragout geben und vermengen.

Die abgetrennten Pilzköpfe in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Öl rösten. Zum Schluss über die Nudeln geben.

Für die Senf-Vinaigrette:

Aus Senf, Weißweinessig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren.

Für den Apfel-Feldsalat:

Zucker mit 2 TL Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Walnüsse grob in der Hand zerdrücken und zu dem Zuckerwasser-Gemisch geben.

Unter ständigem Rühren karamellisieren. Auf ein Backpapier geben, mit zwei Gabeln auseinanderziehen und abkühlen lassen.

Apfel entkernen und in feine Julienne schneiden. Feldsalat waschen und trockenschleudern. Apfel und Feldsalat mit der Senf-Vinaigrette vermengen und die karamellisierten Walnüsse über den

Salat streuen.

Für die Thymian-Brösel:

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Zusammen mit den Semmelbröseln in dem Olivenöl bis zur gewünschten Farbe bräunen und mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Thymian-Bröseln und Petersilienblättern garnieren und servieren.

Malin Veith am 23. November 2020