

Tagliatelle mit Pfifferlingen, Kirschen und Meerrettich

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

300 g Mehl, Type 00

3 Eier

Salz

Für die Pfifferlinge:

200 g Pfifferlinge

200 ml kräftiger Gemüfefond

6 Zweige Petersilie

2-3 EL Mehl

3 EL Olivenöl

Für die Kirschen:

200 g Süßkirschen

2 EL zimmerwarme Butter

Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

10 cm frische Meerrettichwurzel

Für den Nudelteig:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, sodass ein Haufen entsteht. In die Mitte eine Kuhle formen. Eier und Salz in die Kuhle geben und nach und nach mit einer Gabel in das Mehl einrühren. Den Teig mit den Händen so lange kneten, bis er homogen ist. Ist der Teig zu hart und lässt sich nicht vernünftig kneten, muss tröpfchenweise Wasser dazu gegeben werden. Der Teig ist fertig, wenn er geschmeidig und elastisch, aber nicht klebrig ist.

Teig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Teig nun ausrollen (mit Nudelmaschine oder Nudelholz) und in die gewünschte Form schneiden.

Pasta in reichlich kochendem Salzwasser (10 g Salz pro Liter Wasser) garen. Wenn die Pasta oben schwimmt, ist sie fertig.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Sind die Pilze sehr schmutzig oder sandig, kann man sie ohne großen Zeitaufwand säubern. Hierzu einige Esslöffel Mehl in eine Schale mit kaltem Wasser geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Die Pilze anschließend portionsweise in das Mehlwasser geben und zügig sauberreiben. Auf Küchenpapier oder Handtuch trocknen lassen.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze darin 2-3 Minuten von allen Seiten anbraten.

Gemüfefond zugeben und 4-5 Minuten einkochen.

Zum Schluss die Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und zu den Pilzen geben.

Für die Kirschen:

Kirschen entkernen.

Kirschen, Pasta und Butter zu den Pilzen geben und unterschwenken.

Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Mit frisch raspeltem Meerrettich bestreuet servieren.

Andreas Westenburger am 28. August 2023