Tagliatelle, Wildkräuter-Salat, Himbeer-Vinaigrette

Für zwei Personen		
Für die Pasta:		
2 Eier	200 g Semola	1 Prise Salz
Für den Parmesan-Chip:		
100 g Parmesan	Salz	Pfeffer
Für die Sauce:		
25 g getrock. Steinpilze	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
100 ml Sahne	ca. 10 g Parmesan	100 ml trockener Weißwein
1 Bund glatte Petersilie	1 TL Steinpilzpulver	Öl
Salz	Pfeffer	
Für den Salat:		
50 g Wildkräutersalat	100 g TK-Himbeeren	3 EL Himbeeressig
50 ml Apfelsaft	Ahornsirup	100 ml neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Pasta:
Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.
Eier mit Semola und Salz in der Maschine zu einem Teig kneten und dann in Klarsichtfolie gewickelt in den Kühlschrank zum kurzen Ruhen geben.
Nach dem Ruhen mit der Nudelmaschine dünne Platten ausrollen und in Tagliatelle schneiden. In gesalzenem Wasser 2-3 Minuten al dente garen.
Für den Parmesan-Chip:
Parmesan auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech reiben und 10 Minuten im vorgeheizten Backofen auf 180 Grad Heißluft backen.
Für die Sauce:
Die Steinpilze eine Stunde in lauwarmem Wasser weichen lassen.
Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Öl anschwitzen.
Die eingeweichten Steinpilze aus dem Wasser nehmen, dabei das Einweichwasser nicht wegschütten. Pilze klein schneiden und mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Mit dem Einweichwasser der Pilze aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann gehackte Petersilie, etwas Nudelwasser und evtl. etwas Sahne dazugeben.
Al dente gekochten Tagliatelle (siehe oben) kurz in der Pilzsauce schwenken. Evtl. noch Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer und geriebenem Parmesan abschmecken. Eventuell Steinpilzpulver mit hineingeben.
Mit Parmesan und Petersilie bestreut anrichten.
Für den Salat:
Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Von den Himbeeren vier Stück für die spätere Garnitur zur Seite legen. Den Rest der Himbeeren kurz erwärmen und durch ein Sieb streichen. Mit Himbeeressig, Apfelsaft, Ahornsirup, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und über den Salat geben.

Sabine Härtfelder am 18. März 2024