

Linguine mit Poularden-Steinpilz-Ragout

Für 2 Personen

200 g Poulardenbrust	250 g Linguine	10 g getrocknete Steinpilze
1 EL Hagebuttenkonfitüre	1 Bund glatte Petersilie	1 TL rosa Pfefferkörner
75 g saure Sahne	125 ml Sahne	75 ml Geflügelfond
Öl	Salz	Pfeffer

Die Nudeln in einem großen Topf mit Salzwasser bissfest garen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Poulardenstreifen in einer heißen Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten, anschließend salzen und pfeffern. Die Steinpilze in einem Zerkleinerer fein mahlen und zusammen mit dem Geflügelfond, der Sahne, dem rosa Pfeffer und der Hagebuttenkonfitüre zum Fleisch geben. Alles zusammen aufkochen lassen. Die Linguine dazugeben und alles bei mittlerer Hitze zwei Minuten köcheln lassen. Die saure Sahne unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Linguine und das Poularden-Steinpilz-Ragout in tiefe Pastateller geben, mit einigen Petersilienblättern garnieren und servieren.

Jürgen Becker am 27. Dezember 2010