

Thymian-Pfifferlinge mit Tagliatelle, Aioli-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

150 g Mehl	1 Ei	2 Eigelb
1 EL Olivenöl	1,5 TL Pfifferlings-Pulver	gemahlener Safran
Salz		

Für die Pfifferlinge:

500 g Pfifferlinge	50 g magere Schinkenwürfel	1 kleine Zwiebel
3 Zweige Thymian	1 EL Butter	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Aioli-Sahnesauce:

1 Knoblauchzehe	1 Ei (M)	1 TL mittelscharfer Senf
75 g Schlagsahne	100 ml neutrales Öl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für die Tagliatelle:

Den Safran in Wasser einlegen. Mehl, Ei, Eigelb, Olivenöl und Pfifferlingpulver zu einem festen, glatten Nudelteig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges mit Safran färben. Bis zur weiteren Verwendung in Frischhaltefolie beiseitelegen.

Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, durch die Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz dünn ausrollen und in Tagliatelle schneiden. Sollte der Teig noch kleben, etwas Mehl einarbeiten.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Tagliatelle darin für ca. 3- 4 Minuten kochen.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge in einem Sieb kurz abspülen. Sofort trocken tupfen, damit sie nicht zu viel Wasser aufnehmen. Putzen und kleiner schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Schinken in einer großen Pfanne ohne Fett knusprig braten und herausnehmen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin rundherum goldbraun braten. Zwiebel und Thymian kurz mitbraten. Butter zugeben. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Aioli-Sahnesauce:

Knoblauch abziehen und grob hacken. Ei, Senf und Knoblauch in einem hohen schmalen Rührbecher mit einem Stabmixer cremig pürieren. Öl in einem feinen Strahl einlaufen lassen und kräftig mixen. Sahne ebenso einlaufen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und beiseite stellen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech wie Plätzchen verteilen. Im Ofen bei 200 Grad ca. 5 Minuten knusprig ausbacken. Auskühlen lassen und Parmesan-Chip vorsichtig vom Papier lösen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Wilden am 18. September 2018