

Pasta mit Steinpilzen

Für 4 Personen

250 g Hartweizen-Nudelgrieß	5 Eigelb	7 EL Olivenöl
Salz	2 Bund Rucola	500 g Steinpilze
3 Schalotten	1/4 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Basilikum
1/2 Zitrone	1 Knoblauchzehe	2 Tomaten
3 EL Butter	Pfeffer	80 ml Sahne
80 ml Tomatensoße	1 EL weißer Balsamico	1 Spritzer Limettensaft
1 TL scharfer Senf		

Grieß, Eigelb, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Rucola waschen und zupfen. Den Teig mit etwas Mehl auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zu ca. 1 cm breiten Pappardelle schneiden. Die Steinpilze putzen, erdige Teile abschneiden. Hüte mit einem weichen Tuch abreiben, braune Stellen mit einem kleinen Messer abschaben und je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln, Petersilie fein hacken, Basilikum in Streifen schneiden. Von der Zitrone etwas Saft auspressen. Knoblauch schälen und fein reiben. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Steinpilze in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl Öl scharf anbraten. Nach dem Austreten der Flüssigkeit die Butter, Schalotten und Tomatenwürfel hinzufügen, die Hitze etwas reduzieren und 2-3 Minuten weiter braten. Die gehackte Petersilie in die Pfanne streuen, die Pilze mit Salz und Pfeffer und etwas frisch geriebenem Knoblauch würzen. Zum Schluss einen Spritzer Zitronensaft, Sahne, Tomatensoße und Basilikum untermischen. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Nudeln bissfest kochen, abschütten und anschließend in einer Sautéuse mit etwas 1 EL Butter schwenken. Aus 3 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico, Limettensaft, 1 TL Senf, etwas Salz und Pfeffer ein Dressing mischen und den Rucola damit anmachen. Nudeln auf vorgewärmten Tellern mittig anrichten. Die gebratenen Steinpilze um die Nudeln legen und mit dem mariniertem Rucolasalat vollenden.

Karlheinz Hauser Montag, 23. August 2010