

# Nudel-Blätter mit Champignon-Basilikum-Ragout

**Für 4 Personen**

**Für die Nudeln:**

150 g Hartweizengrieß	100 g Mehl	3 Eigelb
1 Ei	50 ml Olivenöl	Salz
1 TL Spinatpulver	1 TL Tomatenpulver	Mehl

**Für das Ragout:**

150 g getrocknete Tomaten	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
200 g Champignons	1 Chilischote	1 Fleischomate
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

**Für die Sauce:**

3 Schalotten	100 g kleine weiße Champignons	90 g Butter
100 ml Sekt	200 ml Geflügelfond	150 g Sahne
150 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Limette	

Die Zutatenmenge für die Nudeln halbieren. Dann jeweils Grieß, Mehl, 2 Eigelbe, Ei, Olivenöl und eine Prise Salz auf zwei Schüsseln verteilen. Eine Hälfte mit Spinat, die andere mit Tomatenpulver mischen. Beides zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig mit etwas Mehl auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Den Teig zu gleichgroßen Nudelplatten schneiden und im Salzwasser blanchieren. Für das Ragout die getrockneten Tomaten ca. eine halbe Stunde in lauwarmem Wasser einweichen, abtropfen lassen, klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Champignons putzen, falls notwendig waschen, in Scheiben schneiden. Chilischote längs aufschlitzen, Kerne und Zwischenwände entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Fleischtomate mit heißem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Tomate vierteln, Kerne entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, Champignons, Tomaten und Chili zugeben, ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen in Streifen schneiden und unter das Ragout mischen. Für die Sauce die Schalotten schälen und fein hacken, Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotten und Champignons farblos anschwitzen. Mit dem Sekt ablöschen und diesen nahezu einkochen. Dann den Geflügelfond angießen und diesen auch um die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne angießen und mit einem Stabmixer die restliche Butter unterarbeiten. Die Sauce abschmecken. Den Parmesan fein reiben und ebenfalls mit dem Stabmixer unterarbeiten. Mit etwas Limettensaft die Sauce abschmecken. Nudelblätter in Salzwasser bissfest garen, abtropfen lassen. Mit Champignon-Ragout und Sauce anrichten.

Karlheinz Hauser am 03. Juni 2013