

Pasta fresca mit Parmesan-Sahne-Soße und Pfifferlingen

Für zwei Personen

Für die Pasta fresca:

400 g Nudelmehl	4 Eier	1 Schuss Olivenöl
Muskatnuss	Salz	

Für die Parmesan-Sahnesauce:

2 Schalotten	200 ml Sahne	100 g Parmesan
300 ml Geflügelfond		

Für die gebratenen Pfifferlinge:

200 g frische Pfifferlinge	50 g gewürfelter Speck	2 Frühlingszwiebel
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	10 g Parmesan
2 Zweige Rosmarin	50 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Pasta fresca:

Die Eier aufschlagen und mit Nudelmehl, Salz, einer Prise Muskat und Olivenöl zu einem Teig vermengen. Anschließend in einer Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Pasta in einem Topf mit ausreichend Salzwasser kochen.

Es gibt einen bestimmten Richtwert für das Kochen von Nudeln, an den man sich gut halten kann: Für 100 g Nudeln benötigt man 1 Liter Wasser und 10 g Salz.

Für die Parmesan-Sahnesauce:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Zusammen mit Geflügelfond fast vollständig einköcheln lassen. Parmesan reiben. Mit Sahne auffüllen, aufkochen und mit geriebenem Parmesan zu einer sämigen Sauce mixen.

Für die gebratenen Pfifferlinge:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebeln abziehen und schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und zuerst die Pilze darin anschwitzen. Anschließend die Zwiebeln hinzugeben. Knoblauch und Rosmarin hinzugeben. Pfanne nicht schwenken, damit die Pfifferlinge Bräunung erfahren. Anschließend salzen und pfeffern. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Hinzugeben und durchschwenken. Parmesan reiben.

Zum Servieren die Pasta auf die gebratenen Pfifferlinge geben, durchschwenken und mit der Sauce glacieren. Mit einem Teil der gebratenen Pfifferlinge und geriebenem Parmesan garnieren.

Mario Kotaska am 13. Oktober 2022