

Petersilien-Tagliatelle mit Steinpilzen, Weißweinschaum

Für 4 Personen

Nudelteig:	100 g glatte Petersilie	2 Eiweiß
6 Eigelb	225 g Semola (Nudelmehl)	1 EL Olivenöl
Weißweinschaum:	1 Schalotte	2 Petersilienwurzeln
50 g Staudensellerie	Butter, Salz, weißer Pfeffer	300 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt	300 ml Geflügelbrühe	2 EL Crème-fraîche
Steinpilze:	500 g feste Steinpilze	1 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 TL Rosmarinnadeln	1 TL Thymianblättchen
1 EL Öl	1 EL Crème-double	Salz, weißer Pfeffer
Außerdem:	Geflügelfond	Butter
1 Belper Knolle	100 g Bündnerfleischstreifen	Petersilie, Salz
1 Steinpilz	Pfeffer	Muskatnuss

Für den Pastateig die Petersilienblätter abzupfen, in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken und gut ausdrücken (sie dürfen nicht zu feucht sein, da sie sonst den Teig verwässern.) Petersilie, Eiweiß, Salz und Eigelbe in einen Mixer geben und kurz fein pürieren.

Petersilienpüree, Mehl und Olivenöl zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr klebt. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunden gekühlt ruhen lassen.

Mit Hilfe einer Nudelmaschine aus dem Teig Tagliatelle in gewünschter Länge zuschneiden. Mit Folie bedeckt auf mit Mehl bestäubten Geschirrtüchern kurz ruhen lassen.

Für die Sauce Schalotte und Gemüse putzen und in feine Würfel schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Das Gemüse darin andünsten. Mit 4/5 vom Weißwein ablöschen und Lorbeer dazugeben. Einkochen lassen, bis der Wein fast vollständig verkocht ist. Dann die Brühe zugießen und erneut etwa um die Hälfte einkochen.

Den Saucenfond durch ein feines Sieb passieren. Crème fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Währenddessen die Steinpilze sorgfältig putzen und kleinschneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Rosmarin und Thymian fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Schalottenwürfel zugeben und kurz mit anbraten. Crème double unter die Pilze rühren. Kräuter untermischen und abschmecken.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Nudeln darin portionsweise ca. 2 Minuten garen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Sauce nochmals kurz erhitzen. Restlichen Weißwein zur Sauce geben und alles aufschäumen.

Etwas Geflügelfond und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Tagliatelle einschwenken. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken.

Nudeln mit Hilfe von Gabel und Löffel zu Nestern aufdrehen. Auf vorgewärmte Teller setzen und mit den Steinpilzen anrichten.

Die Sauce überträufeln. Belperknolle und nach Belieben zusätzlich einige Steinpilzscheibchen überhobeln. Mit Bündnerfleisch und Petersilie garnieren und servieren.

Philipp Stein am 30. Oktober 2018