



04 / Erste Gänge

KRÄUTER- TAGLIATELLE MIT KARAMELLISIERTEN THYMIAN-PILZEN

🕒 60 MIN / 🍷 MITTEL

Für den Nudelteig: Das Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine tiefe Mulde formen. Die verquirlten Eier, Eigelb und Salz in die Mulde geben und mithilfe einer Gabel von innen nach außen nach und nach mit dem Mehl vermengen.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Nudeln:

400 g Hartweizenmehl Typ 00
(alternativ: Hartweizengrieß und
Weizenmehl (Typ 405 oder 550)
in einem Verhältnis von 1:1
mischen

100 g Hartweizengrieß
3 Eier
4 Eigelb
25 g Gardasee-Olivenöl
Extra Vergine

4 g Thymian
4 g Rosmarin
4 g Salbei

Für die Sauce:

400 g ganze Steinpilze
5 g Knoblauch
10 g Schalotten
20 g Zwiebel
10 g Kristallzucker
Thymian
Rosmarin
Salz und Pfeffer nach Belieben
40 g Gardasee-Olivenöl
Extra Vergine

20 g Butterschmalz
200 g Kalbsfond

Mit den Händen die Masse mehrere Minuten lang zu einem glatten Teig kneten. Hat der Teig Form angenommen, ihn zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln.

Anschließend muss der Teig rund zwei Stunden an einem kühlen Ort ruhen.

Für die Sauce: Unterdessen die Steinpilze in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Vorsicht: Gut aufpassen, damit die Stücke nicht aneinander kleben bleiben.

Nun Zwiebel, Schalotte und Knoblauch schälen, säubern und gemeinsam mit Thymian und Rosmarin in Olivenöl und Butter anrösten. Mit Kalbsfond ablöschen, gut vermischen und auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Nach der Garzeit die Sauce abkühlen lassen und abseihen. Anschließend mit den karamellisierten Pilzen mischen.

Für die Pasta-Herstellung:

Wer es sich bei der Pasta-Herstellung einfacher machen möchte, greift zu einer Nudelmaschine. Am besten den Teig teilen und den Rest wieder mit der Folie einwickeln, damit er nicht austrocknet. Das Teilstück mit Mehl bestäuben und zu einem flachen, ovalen Fladen formen. Die Walze der Nudelmaschine mit Mehl bestäuben und auf den größten Walzenabstand einstellen.

Nun den Teig durch die Maschine drehen. Danach den Walzenabstand verringern

und sich von Stufe zu Stufe vorarbeiten.
Nach jedem Durchgang den Abstand der Walzen verringern, bis die Teigplatten die gewünschte Stärke erreicht haben. Diesen Vorgang mit den anderen Teigstücken wiederholen.

Um Bandnudeln per Hand zu schneiden, die Teigplatten auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und zu einer Rolle aufwickeln. Nun brauchen Sie die Rolle nur noch mit einem scharfen und bemehlten Messer in 6,5-7mm breite Scheiben zu schneiden. Die Nudelnester auf ein bemehltes Tablett legen.

Die frischen Nudeln im kochenden, leicht gesalzenen Wasser 3-4 Minuten kochen. Abseihen und in der Pfanne mit den Pilzen mischen. Noch einmal kurz erhitzen und gut vermengen.

Frische Pasta richtig lagern

Entweder Sie essen sie gleich oder Sie bewahren die gekochten Nudel einen Tag im Kühlschrank auf.

Alternativ können Sie die Pasta roh einfrieren. Dafür die Nudelnester am besten auf ein Tablett legen und so ein paar Stunden im Tiefkühlfach einfrieren. Sobald sie hart geworden sind, portionsweise in Gefrierbeutel umfüllen. Bei Bedarf einfach gefroren ins kochende Wasser werfen und garen.

