

Hier und heute



Selbstgemachte Pasta mit perfekter Pilzsauce

Jetzt sprießen sie wieder im Wald und auf den Wiesen: die Pilze. Alexander Wulf ist schon als Kind mit sammeln gegangen. Unser Sternekoch serviert das heimische Superfood in einer perfekten Sauce zu selbstgemachter Pasta.

Das Rezept

von Alexander Wulf für zwei Personen

Zutaten für die Pilzsauce

- 2 Schalotten, in feine Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, in feine Würfel geschnitten
- 500 g Pilze nach Geschmack, geputzt und in grobe Stücke geschnitten
- 1 EL Butter
- 1 Schuss Weißwein
- 2 EL Madeira (optional)
- 200 ml Sahne
- 1 EL Crème fraîche
- 2 EL Kalbsjus (optional)
- etwas Zitronensaft
- etwas gehackte Petersilie

Zubereitung

Für die Pilzsauce Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen. Nun die Pilze dazugeben und braun werden lassen. Mit Weißwein und Madeira ablöschen, mit der Sahne aufgießen und auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit einkochen lassen. Dann die Crème fraîche einrühren. Die Sauce mit Zitronensaft abschmecken, salzen und pfeffern und mit geschnittener Petersilie abrunden.

Zutaten für die Pasta

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- etwas Olivenöl
- 1 EL Milch

Zutaten für die Garnitur

- etwas Parmesan
- Schnittlauch

Zubereitung

Alle Zutaten für die Pasta miteinander vermengen und gut durchkneten. Für eine Stunde ruhen lassen. Den Teig in sehr dünne Platten ausrollen und in Tagliatelle schneiden. Für zwei Minuten in Salzwasser kochen, abschütten und in die Sauce geben, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinern und genießen.