

Safrannudeln mit Pilzen



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Kasserolle, Teigwaren, Salzwasser:

Nudeln im siedenden Salzwasser gemäss Packungsangabe «al dente» kochen, abtropfen

Kasserolle, Olivenöl mit Butter, Zwiebel, eingeweichte Steinpilze sowie Champignons:

Das Olivenöl mitsamt der Butter in der Kasserolle erhitzen. Die Zwiebel glasig dünsten und danach die eingeweichten Steinpilze sowie die Champignons zufügen und mitdünsten. Das Pilzeinweichwasser aufbewahren, wird noch gebraucht

Pilzeinweichwasser, Weisswein, Rindsbouillon, Tomaten getrocknet, Pilzpulver:

Mit dem Pilzeinweichwasser sowie dem Weisswein ablöschen und die Flüssigkeit bis auf die Hälfte einreduzieren. Jetzt die Rindsbouillon zufügen und – auf kleinem Feuer – rund 5 Minuten köcheln lassen. Mit Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen. Jetzt die Tomatenstreifen sowie das Pilzpulver zufügen

Grosse Kasserolle, Rahm, Safran, die Hälfte des geriebenen Parmesans, 1 TL Rindsbouillongranulat:

In einer grossen Kasserolle den Rahm sanft erhitzen. Den Safran zufügen und umrühren. Die Hälfte des Parmesans in die Sauce geben. 1 TL Rindsbouillongranulat zufügen. Abschmecken mit Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle. Solange köcheln lassen bis sich der Parmesankäse aufgelöst hat. Jetzt die «al dente» gekochten Nudeln in die Sauce geben und nur noch warm werden lassen

Anrichten:

Die Teigwaren auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Pilzsauce darüber geben

HINWEIS

Natürlich kann dieses Gericht mit frischen Pilzen (wie z.B. Steinpilze, Eierschwämme, etc.) zubereitet werden

Zu diesem Gericht passen Kalbssteak oder Schweinsmedaillons

Bemerkungen

Pilzpulver besteht aus verschiedenen gedörrten Pilzen (z.B. Steinpilze, Maronenröhrlinge, Edelreizker, Judasohren, usw.), die fein gemahlen werden. In einem luftdicht geschlossenen Glas ist das Pilzpulver – im Kühlschrank – jahrelang haltbar

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

400-500 gr Nudeln, breite

Einen Schuss **Olivenöl**, kalt gepresst sowie **1 EL Butter** für das Andünsten der Zwiebel sowie der Pilze

1 Zwiebel, rot
schälen und fein hacken

20 gr Steinpilze, getrocknet
in einem Suppenteller in lauwarmem Wasser einweichen

400 gr Champignons
braun, geputzt, kleine Pilze halbieren, grosse vierteln

2 dl Weisswein, trocken
Es darf ein kräftiger Weisswein sein (z.B. Chardonnay, Pinot Gricchio, Riesling, etc.)

2 TL Rindsbouillongranulat
(oder 1 Rindsbouillonwürfel) in 1,5 dl heissem Wasser aufgelöst für das Zubereiten der Pilze

2 TL Pilzpulver
(siehe das Rezept «Pilzpulver selbst hergestellt» in dieser Rezeptdatenbank)

1 TL Rindsbouillongranulat
(oder 1/2 Rindsbouillonwürfel) für das Würzen der Safran-Rahmsauce

1/2 TL Thymian, getrocknet

Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle

150 gr Tomaten, getrocknete (aus dem Glas)
abgetropft, in feine Streifen geschnitten

1 Becher Rahm (Sahne) [oder ein Becher Halbrahm]

2 Briefchen Safran (oder ca. 12-15 Safranfäden)

100 gr Parmesan
am Stück gekauft vor der Verwendung frisch reiben