



Tagliatelle mit gebratenen Steinpilzen

bei 4 Personen kann dieses Gericht auch als Zwischengang
bei einem Menü serviert werden

Wer frische Steinpilze eingekauft oder sogar selbst gesammelt hat, bei dem ist ein leckeres Gericht vorprogrammiert. Es müssen nicht noch Fleisch, Fisch oder Käse dazu kommen. Der Steinpilz, der adelige Waldbewohner aus der Familie der Röhrlinge, ist selbst der Hauptdarsteller. Ihm sollte man bei der Zubereitung seine ganze Aufmerksamkeit widmen, denn er hat es verdient. Der Geschmack von frischen Steinpilzen stellt alle anderen mir bekannten Sorten in den Schatten, auch Pfifferlinge, Rotkappen, Birkenpilze erzeugen nicht diesen lukullischen Lustgewinn.

Am liebsten mag ich ihn zu Pasta, aber auch als leckere Beilage zu Feldsalat erfreut er jeden Esser.

Die Pilze mit einer Nagelbürste reinigen. Die schmutzigen Stellen abbürsten, bis sie sauber sind. Das geht recht schnell, nur muss die Bürste hin und wieder unter Wasser gereinigt und gut getrocknet werden, bevor man sie weiter braucht, denn Steinpilze mögen kein Wasser. Wurmstichige Stiele und die Röhren bei den größeren Exemplaren herausschneiden. Die geputzten Pilze längs in Scheiben schneiden.

Pancetta und Schalotte in klitzekleine Würfel schneiden. Eine Stielkasserolle erhitzen und die Pancettawürfel darin etwas anbraten, dann die Schalottenwürfel dazugeben und kurz mit anschwitzen. Die Sahne angießen und etwas einkochen. Mit Pfeffer würzen, Salz wird wahrscheinlich nicht nötig sein, das bringen die Pancettawürfel schon mit.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steinpilze darin kräftig anbraten, denn dadurch kommt ihr besonderer Geschmack am besten zur Geltung. Bei mittlerer Hitze in etwa 5 Minuten fertig braten, dabei einmal wenden. Sie sollten beidseitig leicht gebräunt sein. Pfeffern und salzen und mit der kleingehackten Petersilie bestreuen.

Die Tagliatelle nach Packungsanleitung kochen, abgießen und nestförmig auf tiefen Tellern platzieren. Die Pilze in der Mitte anrichten und die Sahne über die Nudeln gießen.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit	ca. 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 756



Zutaten für 2 Portionen:

500 g	Steinpilze, frische
1	Schalotte(n)
30 g	Pancetta (Kräuter-Pancetta)
200 ml	Sahne
6 Stängel	Petersilie, glatte
	Salz und Pfeffer
2 EL	Butter
1 EL	Öl
200 g	Tagliatelle

Rezept von: schrat

—
Anzeige
—