

Frisch gekocht
Montag, 9. Mai 2016



Rezept von Andreas Döllerer

Tagliolini mit Morcheln, grünem Spargel & Erbsen

40 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Tagliolini: 500 g Hartweizengrieß, 15 Eidotter, 40 ml Wasser, Salz.

Für die Sauce: 50 g getrocknete Morcheln (in etwas Wasser eingeweicht), 100 g frische Morcheln (küchenfertig geputzt), 2 Schalotten (fein geschnitten), 30 g Butter, 6 Stangen gekochter grüner Spargel, 2 EL frische Erbsen (blanchiert), 250 ml Rindsuppe, 100 ml Obers, 40 ml Weißwein, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Für die Tagliolini aus Hartweizengrieß, den Eidottern, Wasser und Salz einen festen Teig kneten und mindestens 1 Stunde rasten lassen. Den Teig nach und nach mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, dann in dünne Streifen schneiden. In gesalzenem Wasser 1-2 Minuten garen, danach die Nudeln abseihen und direkt in die Sauce mischen.

Für die Sauce Schalotten und frische Morcheln in Butter anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und die eingeweichten Morcheln samt dem Wasser dazugeben. Suppe und Obers zugießen und etwas einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren den gekochten Spargel und die blanchierten Erbsen begeben. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.