Frisch gekocht
Montag, 15. Mai 2017

Rezept von Paul Ivic

Morchelragout mit Nudeln

40 Minuten (ohne Stehzeiten)/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

100 g getrocknete Morcheln, 125 ml Schlagobers, 250 ml Morchelwasser (oder kräftiger Gemüsefond), 1 Schalotte, 1-2 EL Crème fraîche, 4 cl Cognac, 4 cl Portwein (weiß), 4 EL Butter, 150 g frische Morcheln, 1 EL Cognac, angerührte Maisstärke, 1 Bund Schnittlauch (fein geschnitten), 1 unbehandelte Zitrone, Salz, Pfeffer.

Für die Pasta: 125 g Weizen-Vollkornmehl, 125 g Hartweizengrieß, 1-2 Bio Eier, 4 Eidotter, 1 EL Olivenöl.

Zubereitung

Die getrockneten Morcheln ca. 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Dann die Morcheln aus dem Wasser nehmen und das „Morchelwasser" behutsam durch ein Sieb gießen (der Sand sollte am Boden bleiben).
In der Zwischenzeit die frischen Morcheln säubern, die Stiele entfernen und die Hüte in Ringe schneiden.
Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte halbieren, in feine Streifen schneiden und in der Butter leicht Farbe geben. Die Stiele der frischen Morcheln und die eingeweichten und geschnittenen Morcheln hinzufügen, kurz mit dem Kochlöffel durchrühren, dann mit Cognac und Portwein ablöschen. Die Flüssigkeit fast zur Gänze einkochen lassen, dann das Morchelwasser hinzufügen. Um ein Drittel reduzieren lassen und das Obers hinzufügen, etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Danach die Sauce mixen und 1-2 EL Crème fraîche beigeben. (Wer möchte kann die Sauce durch ein Sieb passieren, ist jedoch nicht notwendig.) Die Sauce aufkochen und eventuell mit etwas Maisstärke abbinden.
Die frischen Morcheln in Butter bei geringer Hitze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 EL Cognac ablöschen, mit Zitronenschale aromatisieren.
Für die Pasta Mehl, Grieß, Eier, Eidotter und Olivenöl zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig portionsweise mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zu Bandnudeln schneiden. Schnittlauch in die Morchelsauce mengen und die Pasta durchziehen. Mit den frischen Morcheln servieren.