

Nudeltaschen mit Pfifferlingsfülle

Nudelteig

200g Semola
90g Eigelb
60g Vollei
1 EL Olivenöl

(Kein Salz hinzugeben, dann kann man den Teig ohne Weiteres einige Tage im Kühlschrank aufbewahren, ohne dass er sich verfärbt.)

Füllung

250g Pfifferlinge
2 Stk. Schalotten
100g Ricotta
30g Parmesan, gerieben
½ Zitronenzeste + ein Spritzer Zitronensaft
Gehackter Thymian, Salz, Pfeffer

(Pfifferlinge zum Sautieren mit Schalotten, Salz, Pfeffer, etc.)

Weißweinschaum

50g Butter
2 Stk. Zwiebeln
1 Stk. Lauch (nur das Weiße vom Lauch)
¼ Stk. Sellerieknolle
100ml Weißwein
4cl Noilly Prat
200ml Gemüsefond
100ml Sahne
Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Zitronenzeste
Zubereitung

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Kein Salz hinzugeben, dann kann man den Teig ohne Weiteres einige Tage im Kühlschrank aufbewahren, ohne dass er sich verfärbt.

Pfifferlinge kurz anbraten, klein geschnittene Schalotten dazugeben, Ricotta, Parmesan und Kräuter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Nudelteig auswallen, in Rechtecke schneiden, die Füllung daraufgeben – Teig schließen und in Salzwasser aufkochen.

Für den Schaum: 50 Gramm Butter aufschäumen, Zwiebeln, Lauch und Sellerie klein schneiden und in der Butter schwenken; dann mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, mit Gemüsefond und Sahne aufgießen; Kräuter, Gewürze und Zitronenzeste hinzufügen; das Ganze mit einem Pürierstab aufschäumen.