

## Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivic

### Morchelrahm-Pasta

**40 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

Für die Pasta: 125 g Bio-Weizenvollkornmehl, 125 g Hartweizengrieß, 1-2 Bio-Freiland-Eier, 4 Bio-Freiland-Eidotter, 1 EL Olivenöl, Prise Salz; Mehl zum Arbeiten.

Für die Sauce: 100 g getrocknete Morcheln, 50 g frische Morcheln, 125 ml Schlagobers, 125 ml kräftiger Gemüsefond, 1 Schalotte, 40 ml Cognac, 40 ml Portwein (weiß), 1 EL Mascarpone, 4 EL Butter, ev. etwas Maisstärke, Olivenöl, Knoblauch, 1 Limette (unbehandelt).

Für die Einlage: 100 g frische Morcheln, 90 g Karfiol, Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Für den Salat: 1 Römersalat, 2 Schalotten, 1 Limette, Butter, 50 g frische Morcheln, Salz, Pfeffer Olivenöl.

Außerdem: Petersilie, Schnittlauch.

### Zubereitung

Mehl und Hartweizengrieß mit den Eiern und den Eidottern vermengen. Olivenöl und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig auf 5 mm ausrollen und zu feinen Spaghetti oder Tagliatelle schneiden.

Die getrockneten Morcheln etwa 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Danach die Morcheln herausnehmen und das „Morchelwasser“ behutsam durch ein Sieb gießen (wegen der möglichen Sandreste) und beiseite stellen.

Für die Sauce Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Schalotte halbieren, in feine Streifen schneiden und anschwitzen. Die Stiele der frischen Morcheln und den Knoblauch klein schneiden und hinzugeben. Mit Cognac und Portwein ablöschen und einreduzieren lassen. Die eingeweichten Morcheln und einige Frische hinzufügen. Mit Gemüsefond und etwas Morchelwasser auffüllen und auf ca. die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren lassen, dann das Obers hinzufügen. Etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Sauce gemeinsam mit Limettensaft- und Schale, Mascarpone und Butter aufmixen.

Für die Einlage den Karfiol in kleine Röschen teilen und mit etwas Salz in Olivenöl bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Die frischen Morchelköpfe der Länge nach schneiden und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die Obersauce darüber gießen. Für den Salat die Salatblätter in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die fein geschnittenen Schalotten darin anschwitzen. Die ebenfalls fein geschnittenen Morcheln dazugeben, mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermengen. Mit Olivenöl marinieren.

Die Nudeln in Salzwasser kochen, dann abgießen und mit etwas Olivenöl durchmischen, damit Sie nicht zusammenkleben.

Die Nudeln auf einem Teller anrichten, mit der Karfiol-Morchelsauce übergießen und etwas frisch geschnittenen Schnittlauch und Petersilienblättern garnieren. Den Salat in einer kleinen Schale servieren.