

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Frische Pasta mit Morcheln

**Koch: Roman Pichler**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Pasta

- 500 g Nudelgrieß
- 5 Eidotter
- 1 EL Olivenöl
- Wasser nach Bedarf (ca. 150 ml)
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Sauce

- 300 g Morcheln
- 2-3 Schalotten
- ½ Knoblauchzehe
- Butter zum Anbraten
- 200 ml Gemüsefond
- 150 ml Obers
- 80 ml Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Garnitur

- frischer Kerbel oder Schnittlauch

## Zubereitung

- 1.** Für den Nudelteig zuerst den Nudelgrieß, die Eidotter und das Olivenöl in einen Topf geben und mit dem Knethaken in der Küchenmaschine kneten. Nach und nach so viel kaltes Wasser beifügen, dass ein elastischer, glatter Teig entsteht – eventuell mit den Händen fertig kneten. Den Teig anschließend in etwas Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2.** In der Zwischenzeit für die Morchelsauce die geschälten Schalotten feinwürfelig schneiden, den geschälten Knoblauch hacken und beides in einer Pfanne in etwas Butter hellbraun anschwitzen.
- 3.** Die gesäuberten, geviertelten Morcheln kurz mitbraten und danach mit dem Weißwein ablöschen. Den Sud etwas reduzieren lassen und mit dem Gemüfefond aufgießen.
- 4.** Die Morchelsauce nun mit Salz, Pfeffer und einem Hauch geriebener Muskatnuss würzen und noch einmal 10 Minuten leicht köcheln lassen. Das Obers mit einem Handrührgerät steif schlagen und unter die Sauce rühren.
- 5.** Währenddessen den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz (oder mit einer Nudelmachine) ganz dünn ausrollen, die Teigbahnen der Länge nach einrollen und mit einem Messer in 5 mm breite Nudeln schneiden. Die Nudeln dann in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten bissfest kochen, danach abseihen.
- 6.** Zum Schluss die gekochte Pasta eine Minute in der Morchelsauce ziehen lassen, anschließend in einem tiefen Teller anrichten und großzügig mit frischem Kerbel oder Schnittlauch bestreuen.