

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Strozzapreti mit Morchelrahmsauce

**Koch: Manuel Liepert**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Strozzapreti

2 ganze Eier

3 Eidotter

15 g Salz

280 g Mehl (glatt)

Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Morchelrahmsauce

50 g getrocknete Morcheln

3 Schalotten

1 Rosmarinzweig

2 EL Butter

30 ml trockener Sherry

250 ml Hühnerfond (alternativ: Gemüse- oder Kalbsfond)

250 ml Obers

Salz

Chilipulver

ein Schuss kalte Milch

Für die Garnitur  
geriebener Parmesan  
Waldsauerklee

### Zubereitung

1. Für die Strozzapreti zuerst die Eier und die Eidotter mit dem Salz in einer Rührschüssel verquirlen und 30 Minuten stehen lassen, dadurch wird die gelbe Farbe des Nudelteiges intensiver.
2. Dann die Ei-Salz-Mischung in der Küchenmaschine mit dem Knethaken kneten und während des Rührens langsam das Mehl dazugeben. So lange kneten lassen, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel löst.
3. Den Teig anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmal mit den Händen nachkneten und bei Bedarf noch etwas Mehl dazugeben, falls der Teig noch etwas klebt. Nun den Teig in etwas Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit für die Morchelrahmsauce die Morcheln in 500 ml warmem Wasser einweichen, abseihen und das Morchel-Wasser für die Sauce aufbewahren.
5. Die Schalotten schälen und feinschneiden. Dann in einem Topf 1 EL Butter erhitzen und die Schalotten, den Rosmarinzweig und die Morcheln 2-3 Minuten ohne Farbe darin anschwitzen. Danach mit dem Sherry ablöschen, die Sauce um ein Drittel reduzieren lassen, mit dem Morchel-Wasser und dem Hühnerfond aufgießen und die Sauce erneut um ein Drittel reduzieren lassen.
6. Nun den Rosmarinzweig entfernen, das Obers dazugeben und 8-10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und mit Chilipulver abschmecken. Für den Morchel-Schaum ein Drittel der Sauce abschöpfen und mit der kalten Milch in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab schaumig mixen.
7. Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Nudelmaschine oder mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dünn ausrollen. Die Nudelblätter in 5-6 cm lange und 0,5 cm breite Streifen schneiden und jeden einzelnen Streifen in der bemehlten Handfläche wuzeln. Die Strozzapreti in einem großen Topf in kochendem Salzwasser 2 Minuten kochen, abseihen.
8. Zum Schluss die Morchelrahmsauce erhitzen, und die Nudeln darin durchschwenken. Die Strozzapreti in Morchelrahmsauce auf einem flachen Teller anrichten, den Morchel-Schaum darauf geben und mit Parmesanspänen und Waldsauerklee garnieren.