

Tagliatelle mit Morchel-Obers-Sauce

Kategorien: Nudelsauce

Zutaten für: 4 Personen

500	Gramm	Tagliatelle
60	Gramm	Butter
200	Gramm	Morcheln
4		Schalotten
300	ml	Obers
2	Essl.	Geriebenen Parmesan
3	Essl.	Trockener Wermut (oder Trockener Weißwein)
1		Limette; den Saft
1	Becher	Creme Fraiche
1	Teel.	Suppenwürze
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Gehackte Petersilie

FÜR DEN SALAT

2	Bund	Rucola
		Balsamico-Essig
		Olivenöl
		Salz
		Zucker
	Einige	Kirschtomaten
	Etwas	Geriebenen Parmesan
	Einige	Angebratene Speckwürfel

Anleitung:

Morcheln sorgfältig unter fließendem Wasser waschen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Morcheln klein schneiden. Butter in einer mittelgroßen Pfanne zerlassen und die in Ringe geschnittenen Schalotten anschwitzen. Die geschnittenen Morcheln dazugeben, etwa 2 Minuten unter ständigem Rühren dünsten lassen Mit Wermut (oder Wein) ablöschen. Obers und Creme Fraiche verrühren und zu den Morcheln geben, etwas einkochen lassen. Mit Salz, Limettensaft, Suppenwürze und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Parmesan in die Morchelsauce rühren, 3 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Tagliatelle in Salzwasser gemäß Packungsanweisung al dente kochen, danach in ein Sieb schütten.

Rucola mit Balsamico-Essig, Olivenöl, Salzt, Zucker, ev. etwas Wasser je nach Geschmack marinieren. Salat mit einigen Kirschtomaten, geriebenem Parmesan und leicht angebratenen Speckwürfeln vermischen.

Die gekochten Tagliatelle auf einer Platte oder Schüssel anrichten. Die Sauce zugeben und vorsichtig vermengen. Sofort servieren. Den Salat extra dazu reichen.