

Kumptners Pasta mit cremigen Waldpilzen und Burrata

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/alexander-kumptner-pasta-mit-cremigen-waldpilzen-und-

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Nudelteig:

- 200 g Semola Rimacinata/Hartweizen-Feingrieß
- Ca. 8 Eigelb
- Nudelmaschine

Zubereitung der Pasta:

Das Semola Rimacinata mit den Eigelben verkneten, bis der Teig eine schöne Konsistenz hat - nicht klebrig, aber auch nicht zu trocken. Den Teig mindestens 1/2 Stunde in Folie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen und mit einer Nudelmaschine zum Beispiel zu Fettuccine verarbeiten. Die Fettuccine zu kleinen Nestern aufrollen.

Für die cremigen Waldpilze:

- 200 – 250 g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Kräuterseitlinge, Steinpilze, Pfifferlinge)
- 2-3 Knoblauchzehen
- 100 ml Portwein
- 100 ml Weißwein
- ¼ l Geflügelfond
- 1 Zweig Rosmarin
- Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer
- 20 ml Sahne
- Parmesan
- Petersilie

Zubereitung der Pilze:

Öl in einer Pfanne erhitzen und die klein geschnittenen Pilze in die Pfanne geben. Sind die Pilze angeröstet, den fein geschnittenen Knoblauch dazugeben. Mit Portwein und Weißwein ablöschen und

einreduzieren lassen. Anschließend mit dem Geflügelfond aufgießen, salzen, gehackten Rosmarin dazugeben und einkochen. Zum Schluss die Sahne in die Sauce geben und Parmesan nach Geschmack frisch hineinreiben, dass die Sauce schön sämig wird. Etwas gehackte Petersilie unterrühren

Für die Butterbrösel:

- Butter
- Semmelbrösel

Außerdem:

Burrata

Fertigstellung und Anrichten:

Die Fettuccine in Salzwasser für 1-2 Minuten garen. Anschließend in die Sauce geben, durchschwenken und auf Tellern anrichten. Den Burrata in Stückchen reißen und unterheben (oder einfach auf die Pasta geben). Nun einige rohe Champignons darüber hobeln, Parmesam darüber reibe und das Ganze mit den Butterbröseln bestreuen.

Rezept: Alexander Kumptner

Quelle: Kerners Köche 6.1.2018