



Zwischengang: Alexander Kumptner

Pasta mit cremigen Waldpilzen und Burrata

Zutaten für 4 Personen

Für den Nudelteig: Das Semola Rimacinata mit den Eigelben verkneten, bis der Teig eine schöne Konsistenz hat - nicht klebrig, aber auch nicht zu trocken. Den Teig mindestens eine halbe Stunde in Folie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.

200 g Semola Rimacinata
Ca. 8 Eigelb
Nudelmaschine

Den Teig ausrollen und mit einer Nudelmaschine zum Beispiel zu Fettuccine verarbeiten. Die Fettuccine zu kleinen Nestern aufrollen.

Für die cremigen Waldpilze: Öl in einer Pfanne erhitzen und die klein geschnittenen Pilze in die Pfanne geben. Sind die Pilze angeröstet, den fein geschnittenen Knoblauch dazugeben. Die Pilze mit Portwein und Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Anschließend mit dem Geflügelfond aufgießen, salzen, gehackten Rosmarin dazugeben und einkochen.

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

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 in einer Pfanne aufschäumen und Semmelbrösel darin anrösten.

Butter
Semmelbrösel

1 Burrata

Nun 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, Parmesan darüber reiben und das Ganze mit den Butterbröseln bestreuen.