

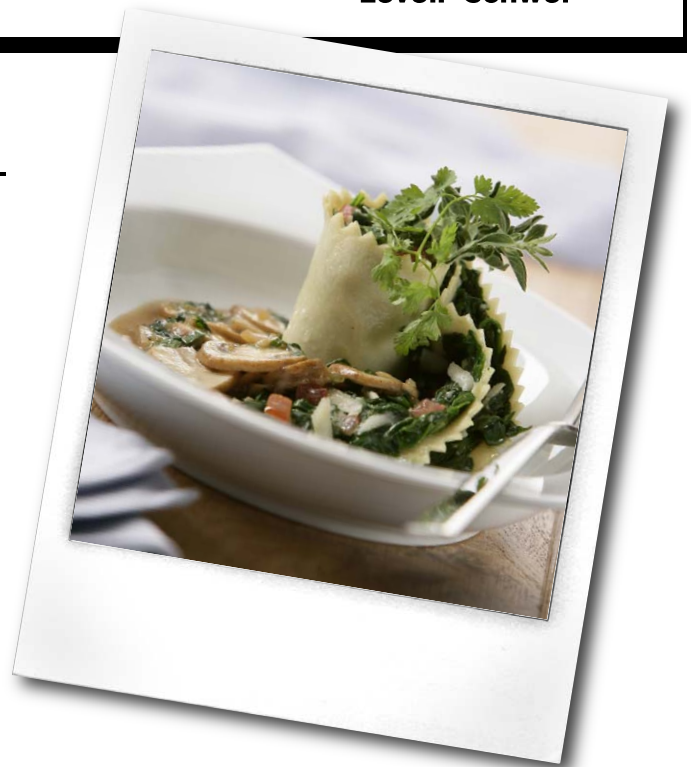
Boretsch Papardelle auf Steinpilz-Trivolatti

Personen: 04

Level: schwer

Zutaten

5	Eigelb
2	Vollei
100 g	Grieß
200 g	Mehl
100 g	Butter
2	Knoblauchzehen
2 cl	Olivenöl
50 g	Parmesan gerieben
100 g	Boretsch
400 g	Steinpilze
1	Rosmarinzweig
1 EL	geschnittene Blatt Petersilie
2 cl	Weißwein
¼ l	Geflügelfond
	Salz, Pfeffer, Zucker,



Zubereitung

Aus Eier, Eigelb, Prise Salz, Teel. Öl, Grieß und Mehl einen Nudelteig herstellen. Nachdem er eine Stunde lang geruht hat auf 1 ½ mm dünne Platten ausrollen und mit dem gezackten Teigrad in 4 cm breite und 20 cm lange Papardelle schneiden. Diese in Salzwasser ca. 1 ½ Min kochen, herausnehmen und auf ein Blech geben. Mit der Butter bestreichen, in der der Boretsch vorher ausgelassen wurde. Das ganze mit Parmesan bestreuen, den Boretsch daraufsetzen und immer vier Nudeln übereinanderlegen. Die Nudeln dann so zusammenrollen und im Ofen warm halten.

Die Steinpilze putzen und in 3 mm dünne Scheiben schneiden. In Olivenöl und Butter mit Rosmarin und Knoblauch goldgelb anbraten, salzen, pfeffern und zuckern. Mit Weißwein ablöschen, das ganze einkochen, danach mit Geflügelfond angießen und ebenfalls etwas einkochen. Zum Schluß die geschnittene Blatt Petersilie dazugeben.



STEFAN MARQUARD®