


Herbaria

Spätzle mit „Waldeslust“-Pilzragout

Vegetarisch



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
Spätzle mit „Waldeslust“-Pilzragout

Zutaten für 4 Personen:



(Zeit: 40 Min. / Ziehzeit: 60 Min. / Ruhezeit: 30 Min.)

Parmesanschaum: 100 ml Vollmilch, 150 ml Wasser, 50 g geriebener Parmesan

Spätzleteig: 400 g Mehl 550, 4 Eier, 2 Eigelb, 100 ml Wasser, „Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle, „Trio Noir“ Pfeffer aus der Mühle

Waldeslust-Pilzragout: 400 g Pilze nach Saison (z. B.: Pfifferlinge, Steinpilze, Austernpilze, Champignons), 150 g Zwiebel gewürfelt, 100 g Butter, 150 ml Weißwein, 50 g Mehl 550, 500 ml Gemüsebrühe, 200 g Crème fraîche, 1 EL „Waldeslust“, 2-3 EL geschnittener Schnittlauch

Milch und Parmesan mit 150 ml Wasser auf 60° C erwärmen, eine Stunde ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren, abschmecken, auf 70° C erhitzen und mit einem Milchschaumer aufschäumen.

Für den Spätzleteig Mehl, Eier und Eigelb mit 6 EL Wasser (100 ml) verrühren, abschmecken. Teig 30 Min. ruhen lassen. Spätzle in kochendes Salzwasser schaben oder mit einer Spätzlepresse ins Wasser drücken. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, herausnehmen und warm halten.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden, Zwiebel klein würfeln. Zusammen in 50 g Butter anschwitzen, würzen. Mit Weißwein ablöschen. Die Pilze abseihen, dabei die Flüssigkeit auffangen. 50 g Butter schmelzen, das Mehl unterrühren, 5 Minuten schwitzen lassen. Gemüsebrühe und Pilzsud unter Rühren zugeben und aufkochen. Nach 15 Minuten mit Crème fraîche, „Waldeslust“, Steinsalz und Pfeffer würzen. Mit den Pilzen erhitzen, mit Spätzle und Parmesanschaum anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
 Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

