



Fettuccine ai funghi - Nudeln mit Champignonrahmsauce

Die Champignons werden so ein bisschen à la Stroganoff zubereitet, dazu gehört Essiggurke, etwas Peperoncino, ein Schuss Cognac und Sauerrahm. Getrocknete Steinpilze verleihen der Sauce eine zusätzliche Geschmacksnuance. Die Sauce wird nicht gebunden, für die Sämigkeit sorgt der feinwürzige, reife Sternenberger Brie, der zum Schluss in die Sauce eingerührt wird.

Die Fettuccine stammen aus der kleinen Pasta-Manufaktur "La Casereccia di Anna Murena", die ganz im Italiens Süden zuhause ist. Sie schmecken beinahe so gut wie frisch zubereitete Pasta.

Zutaten (1 Portion)

120g Champignons
8g getrocknete Steinpilze
1 kleine Essiggurke, ca. 20g
3cm Peperoncino
3cl Brandy oder Cognac
1/2 Zwiebel, ca. 30g
5cl Weisswein
1/3Tl Hühnerbouillon-Extrakt
3El Sauerrahm
40g Brie (vom Sternenberger)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Steinpilze eine Stunde in lauwarmen Wasser einweichen.

Champignons zu groben Stücken schneiden. Zwiebel eher grob hacken. Essiggurke zu kleinen Würfeln schneiden. Peperoncino halbieren, von den sehr scharfen Kernen

befreien und zu feinen Streifen schneiden. Eingeweichte Streinpilze etwas ausdrücken und klein würfeln (Das Einweichwasser aufbewahren). Die Rinde vom Brie ablösen und den weichen Kern zu Würfeln schneiden.

Champignons zusammen mit der Zwiebel in Bratbutter anrösten bis die Pilze schöne Bratspuren zeigen. Sie fallen dabei deutlich zusammen und entwickeln ein gutes Aroma. Mit Brandy ablöschen und etwas einkochen lassen. Ein paar Pilzstücke für die Dekoration beiseite stellen.

Gesalzenes Wasser für die Fettuccine aufkochen und das Einweichwasser von den Steinpilzen zugeben. Fettuccine ca. 8 Minuten gar kochen.

Peperoncino, Steinpilze und Essiggurke zugeben, Weisswein dazugießen und das Bouillon-Extrakt einrühren. Etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen, damit der Wein etwas einreduziert wird. Sauerrahm untermischen und den Brie zugeben und unter leichtem Rühren schmelzen lassen. Mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Fettuccine abgießen und in der Pfanne mit der Champignonsauce vermischen. Anrichten und mit den beiseite gestellten Champignons garnieren.







