



Tagliatelle mit Austernpilzen und frischen Tomaten

Austernpilze (Austernseitlinge) sind von feinem Geschmack, der ein wenig an Kalbfleisch erinnert. Er sollte nur zurückhaltend gewürzt werden, etwas Pfeffer, Knoblauch und Salz sind gerade recht. Zusammen mit nur kurz geschmorten, frischen Tomaten, mit wenig Zitronenzesten aromatisiert, schmecken sie ausgezeichnet. Vermischt mit Tagliatelle wird daraus ein einfaches, aber vorzügliches Pastagericht.

Zutaten

70g	Tagliatelle
100g	Austernpilze (gerüstet)
20g	Tafelbutter
3	Piccadilly-Tomaten
1	kleine Knoblauchzehe
1/2Tl	Zitronenzesten
2cl	Noilly Prat
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3-4	frische Basilikumblätter

Zubereitung

Tagliatelle in Salzwasser gar kochen, abgessen und dabei etwas Pastawasser auffangen.

Pilze wenn nötig trocken putzen. Stiele von den Austernpilze wegschneiden. Die Hüte zu ca. 1cm breiten Streifen zerpfeifen. Tomaten entkernen und zu groben Würfeln schneiden. Knoblauchzehe quetschen (mit einem Pfannenboden einmal kräftig darauerschlagen). Zesten von der Zitronenschale abschälen.

Butter und Knoblauch in eine Bratpfanne geben und langsam erhitzen bis die Butter

leicht aufschäumt. Sobald die Knoblauchzehe leicht zu brutzeln beginnt, diese in der Butter schwenken. Sobald sie leichte Röstspuren zeigt, aus der Pfanne nehmen.

Pilze in der Butter dünsten bis sie weicher werden (ca. 5-6 Minuten). Dabei salzen und pfeffern. Tomatenwürfel und Zitronenzesten zugeben und 3-4 Minuten mitdünsten. Mit einem Schuss Noilly Prat ablöschen und kurz aufkochen. Tagliatelle zugeben und vermischen, dabei 2-3 El Pastawasser zugeben.

Tagliatelle auf einem heißen Teller anrichten und mit den Basilikumblättern garnieren.





