

STEINPILZ LINGUINE MIT WALNÜSSEN & THYMIAN

Waldliebe für den Magen

Linguine

300 gr Mehl
2 Eier

Pilze Steinpilze (alternativ gehen auch Kräuterseitlinge, Hexenröhrling, Maronen etc.)
2 Knoblauchzehen
1 Handv. Walnusshälften (aka Baumnuss)
Zitronensaft
Thymian frisch
Sonnenblumenöl
Trüffelöl
100 g Butter
Parmesan

Gewürze: Fleur du Sel, Salz und Pfeffer

1. Für die Herstellung der Pasta 250 g Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen (den Rest des Mehls braucht man zum auswallen und bestäuben der Pasta). Die Eier verquirlen und in die Mulde geben. Das Mehl von Hand darunter ziehen bis alles vermischt ist. Den Teig heraus nehmen und gut durchkneten, so lange bis er, wenn man daran zieht, homogen bleibt und nicht reisst. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 20 min. ruhen lassen.

2. Den Teig entweder durch eine Pastamaschine ziehen, oder von Hand auswallen bzw. ziehen. Die Teigfladen sollten nicht breiter als max. 1 mm sein. Mit einem glatten Messer streifen schneiden und die Linguine mit Mehl bestäuben. Kleine Nester Formen und diese getrennt voneinander auf ein Backpapier legen (Pasta darf generell nicht in mehreren Lagen aufeinander geschichtet werden, da sie sonst zusammen klebt. Um das zu verhindern kann man Backpapier als Trennfolie verwenden). In diesem Zustand lassen sich die Linguine auch haltbar machen, indem man sie einfriert (bei Gebrauch in gefrorenem Zustand in Kochendes Wasser geben und kurz al dente kochen).

3. Pilze putzen (mit Küchenpapier abtupfen) und je nach Belieben in Streifen oder Stücke schneiden.

4. Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne erhitzen und Pilze dazu geben.

5. Einen Topf Salzwasser für die Linguine aufsetzen.

6. Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden - wenn die Pilze golden angebraten sind, in der Mitte der Pfanne eine Lücke bilden, etwas Öl und dann die Knoblauchscheiben und etwas Thymian in der Mitte kurz anbraten, anschliessend mit den Pilzen vermengen.

7. Linguine ins Wasser geben (Achtung, frische Pasta braucht meist nur 2-3 min. um al dente gekocht zu sein). Etwas Zitronensaft über die Pilzmischung träufeln, alles mischen und anschliessend nach belieben Butter hinzufügen.

8. Einen weiteren Teil Thymian zupfen und unter die Pilze mischen. Eine Handvoll Walnüsse dazu geben (ein paar davon in kleinere Stücke gebrochen.) Die Bratpfanne vom Herd nehmen und die Mischung mit Pfeffer und Fleur du Sel abschmecken.

9. Die Linguine abgiessen und mit einem Teil der Pilzmischung mischen. Parmesan darunter ziehen. Die Linguine auf einen tiefen Teller geben und die restliche Pilzmischung darauf anrichten. Etwas Trüffelöl darüber träufeln und mit einem frischen Zweig Thymian sowie 1-2 Walnusshälften garnieren.