

Tagliatelle an einer Kaffee-Whisky-Sauce mit sautierten Steinpilzen

Sachbezeichnung



Ausbeute
4 Portion(en)



Zeitplanung
Zubereitung: ca. 35 Minuten



Nährwerte (100 g oder 100 ml)
Energie: 893 kJ/213 kcal;
Fett: 9.9 g, davon ges. Fettsäuren 3.8 g;
Kohlenhydrate: 25 g, davon Zucker 0 g;
Eiweiss: 5 g; Salz 0.9 g

Rezept

Zutaten (1'221 g)

30 g	Schalotten
10 g	Pfeffer, rosa
10 g	Olivenöl
20 g	Portwein
50 g	Espresso Kaffee
200 g	Brauner Kalbsfond
100 g	Rahm
20 g	Whisky 40% vol.
300 g	Steinpilze
400 g	Tagliatelle 6 mm
10 g	Speisesalz
1 g	Pfeffer, schwarz
20 g	Bratbutter
50 g	Butter

Herstellung

1

Zubereitung

In einer grossen Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen und die Tagliatelle bissfest garen.

Inzwischen für die Sauce die Schalotten und den rosa Pfeffer anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen.

Mit dem Kalbsfond und dem Espresso auffüllen und nochmals 20 Minuten köcheln lassen. Dann den Whisky und den Rahm beifügen. Mit dem Stabmixer die kalte Butter unterziehen.

Die Steinpilze rüsten und wenn nötig waschen. Dann die Pilze in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Bratpfanne die Steinpilze im Bratbutter anbraten und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

Die Tagliatelle abschütten und mit der Sauce mischen.

2

Anrichten

Das Gericht in tiefen heissen Tellern anrichten und die Steinpilze darüber verteilen. Sofort servieren.