

Nudelblätter mit Steinpilztartar, reifer Bergkäse und Petersilie



Aromenwucht aus getrockneten Steinpilzen

Ich habe zur rechten Zeit Steinpilze getrocknet und somit konserviert. Zum Glück gibt es getrocknete Steinpilze ganzjährig in den Supermärkten.

Tatsächlich sind getrocknete Steinpilze für unser heutiges Rezept die bevorzugte Delikatesse und erhalten Vorrang vor frischen Pilzen. Durch das Trocknen hat sich neben der Haltbarkeit auch das Aroma verlängert. Nun müssen die Steinpilze nur noch zum Leben erweckt werden, um ihr ganzes Potenzial zu entfalten. Dazu braucht es lediglich heißes Wasser oder Brühe, mit der die Pilze übergossen und 5 Minuten eingeweicht werden. Fertig ist die Hauptzutat unseres heutigen Gerichts: **Nudelblätter mit Steinpilztartar, reifer Bergkäse und Petersilie**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 250 g Nudelblätter für Lasagne (oder frischer Maultaschenteig, der in 10 x 15 cm große Rechtecke geschnitten wird)
- 50 g Steinpilze, getrocknet
- 50 g Butter
- 2 EL Öl
- 1 Zwiebel

- 1-2 Knoblauchzehen
- Etwas Thymian
- Salz, Pfeffer
- Frische Petersilie
- Extra: 150 g reifer Bergkäse

Zubereitung

Die Steinpilze in eine große Tasse geben und mit 250 ml kochendem Wasser (oder Gemüsebrühe) übergießen. 5-10 Minuten einweichen.

In der Zwischenzeit die Nudelblätter in reichlich kochendem und gesalzenem Wasser bissfest kochen, abseihen und in kaltem Wasser einlegen (auch gesalzen).

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides in einer Pfanne mit 2 EL Öl fünf Minuten rührend anschwitzen (mittlere Hitze).

Die eingeweichten Pilze mit Flüssigkeit zugeben und solange rührend braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann die Pilzmischung in eine kleine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Anschließend auf einem Brett hacken.

Die gehackte Pilzmischung (Tartar) zurück in die Pfanne geben und 50 g Butter zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Die Nudelblätter aus dem Wasser nehmen und nebeneinander auslegen. Mit etwas geriebenen Bergkäse bestreuen. Darauf jeweils 1-2 EL Tartar verstreichen und die Nudelblätter aufrollen.

Die Nudelröllchen in die Pfanne geben, mit 100 ml Wasser oder Brühe angießen, Deckel aufsetzen und bei kleiner Hitze 5-6 Minuten erwärmen.

Zum Servieren die Nudelblätter auf Teller verteilen (eventuell vorher halbieren), mit geriebenen Bergkäse und Petersilie bestreuen.