

# STEINPILZTAGLIATELLE CON OLIO

## STEINPILZTAGLIATELLE CON OLIO

Zurück vom Gardasse - über 900km und 10 Stunden auf der Autobahn, da habe nicht mal ich mehr Lust groß zu kochen. Ein Glück, dass ich mich ohne Ende mit Pasta eingedeckt habe. Unter anderem mit diesen Steinpilztagliatelle. Die möchte ich natürlich nicht unter einer schweren Sauce begraben, also gibt es eine schnelle con Olio Variante und das i-Tüpfelchen setze ich mit einer guten Prise Steinpilz fleur de sel.



### Zutaten für 2 Personen:

250g Steinpilztagliatelle

70ml Olivenöl

1 Zwiebel

2 kleine, rote Chilis

1 Zweig Rosmarin

2-3 Knoblauchzehen

1 gute Prise Fleur de Sel, Steinpilz

1-2 EL Steinpilzöl

### Zubereitung:

Die Pasta wandert in einen Topf mit Salzwasser und wird al dente gekocht.

In dieser Zeit schneide ich die Zwiebel klein und hacke die Chilis und den Rosmarin sehr fein. Das Öl in der Pfanne erhitzen und alles zusammen bei mittlerer Hitze glasig schmoren.



Den Knoblauch in das Öl pressen und noch kurz ziehen lassen. Die Zwiebel darf keine Farbe annehmen. Die Pasta abgießen und mit dem Öl zusammen zurück in den Topf geben.



Mit dem Fleur de Sel und etwas Steinpilzöl abschmecken und auf zwei Teller verteilen.

Genau das Richtige nach einem langen Tag!



---

# WELS-APFEL SPIEßE UND BUNTER SALAT

## WELS-APFEL SPIEßE UND BUNTER SALAT

Nina vom Blog „Ninas kleiner Foodblog“ veranstaltet mal wieder ein Event – ein Event für Spießer um genau zu sein. Und wie man sich schon denken kann sucht sie Gerichte auf dem Spieß. Da ist mir natürlich sofort etwas Leckeres eingefallen und noch am gleichen Abend kam dieser leckere Salat mit Apfel-Wels Spießen auf den Tisch!



### Zutaten für 2 Personen:

1 Salatmix (1 kleiner Lolo-Rosso, 1 kleiner Lolo und 1 kleiner Eichblattsalat)

3 Tomaten

1/2 Salatgurke

2 EL Olivenöl

1 EL Apfelessig

Pfeffer & Salz

Für die Spieße:

1 Welsfilet, ca. 300g

1 süßer Apfel

Pfeffer & Salz

1 Prise Zucker

4 EL Limettensaft

4 lange Holzspieße

etwas Rapsöl

Zubereitung:

Ich bereite den Wels vor indem ich die letzten Gräten ziehe, ihn kurz abspüle und trocken tupfe.

Der Apfel wird entkernt, geachtelt und dann in Würfel geschnitten. Wels und Apfel abwechselnd auf die Spieße stecken und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Die Hitze darf nicht zu stark sein, bei mir Stufe 6 von 14. Achtung - ich würde beim nächsten Mal keine Steakpfanne nehmen, der Fisch ist recht empfindlich und wäre in einer normalen, beschichteten Pfanne leichter zu handhaben gewesen.



Gelegentlich wenden und kurz bevor der Fisch gar ist über jeden Spieß 1 EL Limettensaft geben. Bei mir braucht der Wels in etwa 8 Minuten, aber man sieht es ihm ganz gut an ob er fertig ist oder noch etwas Zeit braucht.



Für den Salat wasche ich die drei kleinen Salatköpfe und schneide die Salatblätter klein. Die Tomaten würfeln und die Gurke in dünne Scheiben schneiden. Mit Steinpilzöl (oder einem anderen Öl) und Apfelessig anmachen und mit Pfeffer, Salz und einer guten Prise Zucker würzen.



Sobald die Spieße fertig sind gebe ich erst den Salat auf die Teller und lege dann einen Spieß obendrauf. Der zweite Spieß wird in der Pfanne (Herdplatte ausgeschaltet) warm gehalten.



Der Apfel ist wunderbar weich geworden und der Wels genau richtig. Auf dem frischen Salat genau das Richtige!



© katha-kocht.de

Ein super leichtes Gericht für den Sommer – dazu passt wunderbar ein Gläschen Weißwein.

Auf die Spießer!

Eingereicht für das Event:





---

# ENTRECÔTE MIT WARMEM CHAMPIGNON SALAT

## Entrecôte mit warmem Champignon Salat

Manchmal (er)findet man einfach durch Zufall eine tolle neue Beilage. Es ist Herbst, ich habe Champignons im Kühlschrank und Bessere Hälfte liebt Tomatensalat zum Steak. Die Kombination Pilze und Tomaten hat sich schon als Bruschetta toll gemacht, da wird nicht lange gezögert, da wird gehackt und gewürfelt. Außerdem habe ich noch Pinienkerne dazu gegeben. Extrem lecker kann ich nur sagen. Das Steak habe ich diesmal vor dem servieren so aufgeschnitten wie man es auch im Restaurant oft bekommt. Dazu gab es Kartoffelspalten.



### Zutaten für 2 Personen:

2 Steaks (hier Entrecôte) - je 300g

Salz

Olivenöl

180g kleine Kartoffeln

4 Zweige Thymian

Pfeffer

### Für den Salat:

6-7 Champignons

Olivenöl

1/2 Zwiebel

8-10 Cocktailtomaten (hier rote und gelbe)

1/2 Bund Petersilie

3 EL Steinpilzöl

2 EL Walnussbalsamico

Pfeffer & Salz

3 EL Pinienkerne

## Zubereitung:

Ich fange wie immer mit dem an was am längsten dauert und das sind die Kartoffeln. Die werden gewaschen, geviertelt und auf ein Backblech verteilt. Mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer, Salz und fein gehackten Thymianblättchen würzen. Für 30 Minuten bei 200°C in den Backofen schieben. Man sieht sich!

Die nächsten 15 Minuten werden genutzt um die Zwiebel in kleine Würfel zu schneiden, die Tomaten zu vierteln und die Petersilie fein zu hacken. Dann schneide ich die Champignons ebenfalls in kleine Würfel und brate sie in etwas Olivenöl an bis sie gut Farbe bekommen haben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Wo ich das Salz schon in der Hand habe werden auch die Steaks gesalzen. Dann kommen sie in die Steakpfanne mit heißem Olivenöl. Von jeder Seite 3-4 Minuten braten, dann sind sie wie oben abgebildet knapp medium – so wie wir sie mögen. Das hängt aber auch von der Dicke des Steaks ab!



In die Pilzpfanne kommen jetzt auch die Pinienkerne. Noch 2-3 Minuten unter regelmäßigem rühren leicht rösten lassen, dann nehme ich die Pfanne vom Herd. Die Pilze bleiben aber noch drin, so halten sie sich besser warm.



Die fertigen Steaks aus der Pfanne nehmen und dünn aufschneiden. Dabei das Fettauge entfernen. Ich finde das ist mir garnicht so schlecht gelungen, auch wenn die Steaks im Restaurant meist mit flacherem Winkel aufgeschnitten werden und die Scheiben noch etwas dünner sind – ich werde weiter üben.

Dann kommen die warmen Pilze und Pinienkerne zum Tomaten-Zwiebel-Petersilie-Salat. Mit Steinpilzöl und Walnussbalsamico anmachen und mit Pfeffer und Salz nochmal abschmecken.



Den lauwarmen Salat mit den Steakscheiben und den Kartoffelspalten zusammen anrichten und sofort servieren.

Lecker!



# BUNTE KABELJAU PFANNE MIT STEINPILZ-PICI

## BUNTE KABELJAU PFANNE MIT STEINPILZ-PICI

Eigentlich wollte ich den Kabeljau ganz schlicht mit Kartoffeln und Gemüse machen, nach einem langen Tag hatte ich dann aber doch eher Appetit auf die restlichen Steinpilz-Pici die noch im Vorratsschrank auf ihren Einsatz gewartet haben. Also kurzerhand neu überlegt - dann wird daraus halt eine bunte Pfanne mit Kabeljau und Pasta!



### Zutaten für 2 Personen:

250g Steinpilz-Pici

200g Kabeljau

1/2 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 kleine rote Chili

1 Hand voll Cocktailtomaten

3-4 EL Mais

6-7 Champignons

1/4 Brokkoli

1 kleines Bund Schnittlauch

Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 Zitrone

1 EL Steinpilzöl

1 Prise Fleur de sel (z.B. zitronig, pur oder getrüffelt)

### Zubereitung:

Da die Pici gut 15 Minuten köcheln müssen setzte ich zuerst das Salzwasser für die Pasta auf und gebe die Pici dann ins kochende Wasser. Ich überlege dabei die ganze Zeit wo ich mir die Pici in der Toskana mitgenommen habe... San Gimignano! Schade - jetzt sind sie alle...

Aber keine Zeit für lange Trauer – es geht weiter. Ich schneide Zwiebel und Knoblauch klein und brate beides in etwas Olivenöl an bis die Zwiebeln glasig werden. Parallel blanchiere ich die Brokkoliröschen in etwas Salzwasser. Nicht lange, 2-3 Minuten reichen aus. Dann reduziere ich die Hitze in der Pfanne und gebe den Mais, die halbierten Tomatchen, die in feine Ringe geschnittene Chili und Schnittlauch, die in Scheiben geschnittenen Champignons und den in grobe Stücke zerlegten Kabeljau dazu. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft würzen.



Den blanchierten Brokkoli gieße ich ab, gebe ihn aber erst in die Pfanne wenn auch die Nudeln gar sind. Dann werden erst die Pici und dann der Brokkoli untergemengt.



Am Ende verfeinere ich das Ganze noch mit etwas Steinpilzöl – das gibt dieser leckeren Pfanne einfach noch das gewisse Etwas und ich gebe kurz vor dem Servieren eine Prise Fleur de sel darüber. Ich habe mich hier für ein getrüffelttes Fleur de sel entschieden, würde beim nächsten Mal aber eher ein zitroniges oder eins ohne weiter Geschmacksnote nehmen.

Voilà – lasst es euch schmecken!

