

TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN IN VANILLEBUTTER

Tagliatelle mit Steinpilzen in Vanillebutter

Im aktuellen Lust auf Genuss Magazin, „Edle Herbstküche“, habe ich in einem ganz anderen Rezept-Zusammenhang von dieser Vanillebutter gelesen. Nun wollte ich aber kein Hirschfilet machen, sondern eine schnelle – aber feine – Pasta. Warum also nicht die Tagliatelle in Vanillebutter schwenken? Dazu Steinpilze und Walnüsse, eine edle Pasta.



Zutaten für 2 Personen:

200g Steinpilze

1 Hand voll Walnüsse

1/2 Zwiebel

etwas Butter

Salz

Zitronenpfeffer

200g Tagliatelle

Für die Butter:

100g Butter

1/2 Zimtstange

1 Vanilleschote

1 Knoblauchzehe

2 grüne Kardamonkapseln

1 kleine, getrocknete Chili

etwas Salz

Zubereitung:

Um die Vanillebutter zuzubereiten muss man gut 40 Minuten einplanen. Ich lasse dafür die Butter in einem kleinen Topf langsam schmelzen. Dann gebe ich die längst halbierte Vanilleschote dazu. Im Mörser zerstoße ich den Kardamon, die Chili und die Zimtstange. Die Knoblauchzehe wird

abgezogen und mit der flachen Seite vom Messer zerdrückt. Die Gewürze in die warme Butter geben und mit einer Prise Salz würzen. Einmal schäumend aufkochen und vom Herd nehmen. Es duftet wunderbar nach Zimt und Vanille. Die Butter 30 Minuten ziehen lassen.



Die Zeit wird genutzt um die Steinpilze klein zu schneiden und die Zwiebel zu würfeln. Die Pilze in etwas Butter anbraten, dann die Zwiebelwürfel dazu geben. Mit Zitronenpfeffer und Salz würzen. Die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren.



Für die Pasta einen großen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Tagliatelle darin al dente kochen.

Die Walnüsse grob hacken und zu den Pilzen in die Pfanne geben.



Die Tagliatelle abgießen und zurück in den Topf geben. Die Vanillebutter direkt über den Nudeln durch ein kleines Sieb filtern.



Gut umrühren und auf die Teller verteilen. Den Steinpilz-Walnuss Mix darüber geben und sofort servieren.

Bon appetit!

