

Rezeptempfehlung:

Austernpilze mit Bandnudeln in Weißwein-Marsala-Soße

Zutaten

- 200 g Austernpilze
- 2 Schalotten
- 2 EL Olivenöl
- ein guter Schuss Weißwein
- 100 ml Marsala
- 250 g Creme fraiche
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL getrocknete Salbeiblätter (oder 4 – 5 frische)
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Bandnudeln

Portionen: 2

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zubereitung

Nudelwasser aufsetzen und die Bandnudeln al dente kochen.

Die Austernpilze putzen und in breite Streifen schneiden. Die Schalotten schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Schalotten eine Minute anbraten. Die Austernpilze und den Rosmarin zugeben, drei Minuten weiterbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Mit dem Weißwein ablöschen, den Salbei zugeben und solange köcheln bis die Flüssigkeit fast völlig verkocht ist, dann den Marsala und die Creme fraiche zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 7 bis 8 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Soße um ca. ein Drittel eingekocht und schön sämig ist. Den Rosmarinzweig herausnehmen. Die Pilze zugeben und noch drei Minuten mitkochen. Zusammen mit den Nudeln anrichten und servieren.

Anstatt Marsala kann man ersatzweise auch süßen Sherry oder Portwein verwenden, allerdings gibt das typische Marsala Aroma diesem Gericht eine ganz besondere Note.