

Rezept

Heidelbeer-Pasta mit Pfannen-Egerlingen und Pfefferrahm

Ein Rezept von Heidelbeer-Pasta mit Pfannen-Egerlingen und Pfefferrahm, am 27.04.2024

Zutaten

Für die Heidelbeerreduktion

300 g TK-Heidelbeeren	600 ml Heidelbeersaft
4 EL Aceto balsamico	3 EL Ahornsirup
2 TL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	

Für den Pfefferrahm

1 Zwiebelwürfel	30 g Knollensellerie
80 g Möhren	50 g mehligkochende Kartoffel
5 Egerlinge (Champignons)	1-2 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark	1 TL Ahornsirup
400 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
1 TL eingelegte grüne Pfefferkörner	1 EL Gurken-Einlegeflüssigkeit
Salz	

Für die Pfannen-Egerlinge

300 g Egerlinge (Champignons)	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer

Pasta

500 g Hartweizennudeln	Salz
1-2 EL Olivenöl	

Außerdem

150 g Heidelbeeren	1 Handvoll Rucola
---------------------------	--------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal, 19 g F, 17 g EW, 139 g KH

Zubereitung

Heidelbeerreduktion

1. Alle Zutaten in einem Topf aufkochen und auf die Hälfte einköcheln lassen. Die Reduktion mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen (alter-nativ in einem Hochleistungsmixer pürieren). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
-

Pfefferrahm

2. Zwiebel, Sellerie und Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffel waschen und ungeschält würfeln. Die Pilze putzen und vierteln.
-

3. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Sellerie und Möhre 1-2 Min. mitdünsten. Die Temperatur erhöhen, die Pilze dazugeben und alles anrösten. Das Tomatenmark unterrühren und ein paar Minuten mitrösten. Den Ahornsirup untermischen und karamellisieren lassen.
-

4. Mit 100 ml Brühe ablöschen, dabei die Röststoffe vom Topfboden mit einem Kochlöffel lösen. Die übrige Brühe angießen und alles ca. 5 Min köcheln lassen.
-

5. Kartoffel, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Gurkenaufguss dazugeben. Alles weitere 10 Min. köcheln lassen, bis die Kartoffel weich ist. Das Lorbeerblatt entfernen und das Gemüse mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz abschmecken.
-

Pfannen-Egerlinge

6. Während der Pfefferrahm köchelt, die Egerlinge putzen und - je nach Größe - vierteln oder sechsteln. Eine große Pfanne heiß werden lassen und die Pilze darin ohne Fett kräftig braun braten. Olivenöl und Salz dazugeben und die Pilze durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
-

Pasta

7. Die Pasta in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung gar kochen und in ein Sieb abgießen. Das Olivenöl mit der Pasta in den Topf geben und bei mittlerer Hitze kurz durchschwenken. Die Heidelbeerreduktion gut untermischen. Falls sie zu dickflüssig ist, noch etwas Wasser hinzufügen.
-

Anrichten

8. Heidelbeeren und Rucola waschen und trocken tupfen. Den Pfefferrahm erhitzen. Die Pasta spiralförmig auf Tellern anrichten, den Pfefferrahm und die Egerlinge darauf und daneben verteilen. Mit Rucola und Heidelbeeren dekorieren.