

Rezept

Tagliatelle mit gefüllten Morcheln

Ein Rezept von Tagliatelle mit gefüllten Morcheln, am 23.04.2024

Zutaten

10 g getrocknete Spitzmorcheln	20 große frische Spitzmorcheln (ca. 8–10 cm lang)
50 g Champignons	1 kleine Schalotte
2 EL gehackte Kräuter (z. B. Kerbel, Petersilie, Schnittlauch)	200 g Sahne
Salz	100 g Kalbsbrät
2 EL Butter (davon 1 EL kalte Butter)	Pfeffer
400 g Tagliatelle	100 ml trockener Sherry

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Spitzmorcheln in 100 ml lauwarmem Wasser 30 Min. einweichen. Inzwischen die Stiele der frischen Spitzmorcheln abschneiden und fein hacken. Die Morcheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Champignons putzen, trocken abreiben und fein hacken (das geht am besten im Blitzhacker). Die Schalotte schälen und fein würfeln.
2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die getrockneten Morcheln durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb (oder einen Kaffeefilter mit Filterpapier) abgießen, dabei die Einweichflüssigkeit auffangen. Die Morcheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen, ausdrücken und klein schneiden, die Einweichflüssigkeit beiseitestellen. Die eingeweichten Morcheln mit den Champignons, der Schalotte, den gehackten Morchelstielen, der Hälfte der gehackten Kräuter und 1 EL Sahne unter das Kalbsbrät mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
3. Eine flache Auflaufform mit 1 EL Butter einfetten. Die Kalbsbrätmischung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Spitzmorcheln damit füllen. Die Pilze in die Form legen, mit dem Sherry und der beiseitegestellten Einweichflüssigkeit begießen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. garen.
4. Inzwischen die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
5. Die gefüllten Morcheln aus der Form nehmen. Den Bratensatz in einen Rührbecher gießen, die restliche Sahne und die kalte Butter dazugeben. Die Sauce mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen und die übrigen Kräuter untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Tagliatelle in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf tiefe Teller verteilen, die Nudeln dabei nach Belieben zu Nestern drehen. Die gefüllten Morcheln längs halbieren und mit der Sauce auf den Tagliatelle anrichten.