

Spaghetti, Steinpilze und Trüffelbutter

dg: sg

2 Personen

15 g Steinpilze, getrocknet

300 bis 400 g Steinpilze, frische

2 EL Olivenöl

2 Knobli, gescheibelt

80 g Trüffelbutter, mit min. 8% Périgord-Trüffel

150 g feine Spaghetti oder Linguine (= 300 g wenn gekocht)

Wenig Parmesan V.R., gerieben

Salz & schwarzer Pfeffer

1 KL Steinpilzpulver

Die getrockneten Steinpilze in 25 cl Warmwasser 30 Minuten einweichen.

Die frischen Steinpilze quer in 5 mm-Scheiben schneiden. Unter Rühren in Olivenöl und 7 Minuten leicht anbräunen. Dabei nicht salzen, nur pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Die getrockneten Steinpilze aus dem Einweichwasser nehmen, abtropfen. Das Pilzwasser durch Küchentrepp filtern.

Die Pasta in viel Salzwasser al dente kochen.

Indessen den Knobli schälen und dünn scheibeln, in der Bratpfanne einige Minuten leicht dünsten. Die Steinpilze sowie etwas Pilzwasser zugießen. Auf mittlerer Stufe aufkochen, leicht reduzieren. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Die frischen Steinpilze und das Steinpilzpulver untermischen.

Die Pasta abgiessen und in die Pfanne zu den Pilzen geben. Alles gut vermengen. Dabei die Trüffelbutter würfelweise zugeben, u.U. etwas Pilzwasser nachgiessen. Zusammen mit dem Parmesan servieren.