

Feine weisse Nudeln, Wurzelspinatragout und sautierte Steinpilze



Zubereitung Wurzelspinatragout

Den Wurzelspinat entstielen und gründlich waschen. Auf zwei gelochte Garbehälter verteilen und leicht salzen. Die Garbehälter in den vorgeheizten Garraum in die Auflagen 1 und 4 schieben und mit Dämpfen 100 °C während 3 Minuten garen. Den Wurzelspinat aus dem Garraum nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Mit der Hand gut ausdrücken und auf einem Schneidebrett mit dem Gemüsemesser grob hacken. Den Wurzelspinat in der Saucenpfanne auf dem Herd mit dem Rahm und der Butter vermengen, erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Rezept für

Zutaten

Wurzelspinatragout

600 g Wurzelspinat
1 dl Rahm
1 EL Butter

Zutaten Steinpilze

300 g Steinpilze, frisch,
gewaschen, in Würfel
geschnitten
2 EL Petersilie, glatt, grob
gehackt
1 kleine Schalotte, fein
gehackt
1 kleiner Bund Basilikum
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zutaten Nudeln

200 g feine Nudeln, frisch
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

Zubereitung Steinpilze

Die Steinpilze auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen und leicht salzen. Das Edelstahlblech in den bereits vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Dämpfen 100 °C während 6 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen und abtropfen lassen. In einer Bratpfanne auf dem Herd das Öl erhitzen. Die Pilze zugeben und immer etwas schwenken oder rühren. Die Kräuter und die Schalotte zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Zubereitung Nudeln

Die Nudeln in einer Pfanne mit genügend Salzwasser bissfest kochen. Abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Mit einer Fleischgabel vier Nudelnestchen formen. Die Nestchen in einen gelochten Garbehälter legen und beiseitestellen.

Anrichten

Anrichten

Den Spinat in die Mitte der vier Teller verteilen. Die vorbereiteten Nudelnestchen im Garbehälter in Auflage 1 schieben und mit Regenerieren 130 °C während 2 Minuten wärmen. Diese auf den Spinat platzieren. Die sautierten Pilze darüber verteilen.

Garstufe Wurzelspinatragout

Mit Vorheizen – Auflagen 1 + 4

3 Minuten | Dämpfen 100 °C

Garstufe Steinpilze

Mit Vorheizen – Auflage 1

6 Minuten | Dämpfen 100 °C

Garstufe Nudeln

Mit Vorheizen – Auflage 1

2 Minuten | Regenerieren 130 °C