



Linguine mit Herbsttrompeten und pochiertem Ei

Die Herbsttrompete wird wegen ihrer schwarzen Farbe auch Totentrompete genannt. Vielleicht ein Grund, warum dieser Pilz nicht so oft verkocht wird, zu unrecht, denn er schmeckt hervorragend. Geschmacklich ist er nicht weit von der Morchel entfernt, getrocknet schmeckt er vielleicht sogar noch intensiver als sie. Er kann fein gehackt manche Sauce bereichern. An einer leichten Rahmsauce kommt sein markantes Aroma aber ganz bestimmt voll zur Geltung. Lauch ist dabei eine gute Ergänzung zum erdigen Geschmack der Herbsttrompeten. Vermischt mit dünner Pasta (Linguine) sind die geschmorten Herbsttrompeten bestimmt ein Genuss.

Zutaten (1 Portion)

80g Linguine
10g getrocknete Herbsttrompeten
4cm Lauchgrün
5cl Vollrahm
1 Ei
Salz, Pfeffer, Kräutersalz

Zubereitung

Herbsttrompeten in lauwarmen Wasser 1 1/2 Stunden einweichen.

Herbsttrompeten abgießen und das Einweichwasser auffangen. Herbsttrompeten etwas ausdrücken.

Lauchgrün zu 3-4mm grossen Würfelchen schneiden und in Bratbutter ca. 3-4 Minuten sanft dünsten. Herbsttrompeten zugeben und kurz mitdünsten. Einweichwasser nach und nach zugeben und ca. 15-20 Minuten schmoren lassen.

Nebenher die Linguine gar kochen.

Wasser für das Ei aufsetzen.

Vollrahm zur Sauce geben, etwas köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt.
Linguine abgiessen und in der Pfanne mit der Sauce vermischen.

Die beste Methode, ein Ei zu pochieren, ohne dass es stark ausfranst: Ei auf einer Schaumkelle für 10 bis 15 Sekunden in knapp siedendes Wasser tauchen, damit eine dünne Schicht Eiweiss leicht stockt. Ei aufschlagen und ins Wasser gleiten lassen. 2 1/2 Minuten ziehen lassen. Derzeit die Linguine anrichten. Ei mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, auf die Linguine legen und mit Kräutersalz würzen. Ei anschneiden damit das Eigelb durch die Pasta läuft.







Ei vorwärmen

