



FrISChe Safrannudeln mit Fave und Pfifferlingen (Eierschwämmen)

Am Leuemärt in Wetzikon waren die ersten Pfifferlinge (Eierschwämme) zu haben. Am anderen Markt (Dorfmarkt Robenhausen) bin ich beim Italiener auf Fave gestossen. Zusammen zu einem kleinen Ragoût gekocht und auf frischen Safrannudeln angerichtet, ist das ein perfektes und vor allem sehr köstliches Frühsommergericht.

Fave tragen zu deutsch den wenig schmeichelhaften Namen "Saubohnen", dabei sind sie sehr delikat, mit feinem Erbsengeschmack und kaum mehlig. Bei der Zubereitung ist zwar etwas Handarbeit gefragt, aber "jenu" (= naja).

Zutaten Safrannudeln (2 Portionen)

Meinen universellen Nudelteig hab ich etwas abgewandelt, um den Safran unterbringen zu können. Der Safran wird vorab mit Wasser vermischt und den übrigen Zutaten zugegeben.

100g Semola di grano duro
50g Weissmehl
1 Ei
50g Wasser
1 Briefchen Safran
3g Salz

Zutaten

Safrannudeln
50g Fave (ausgepellt)
250g Eierschwämme (Pfifferlinge)
1 kleine Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
Bratbutter

0,5dl Vin Santo oder weisser Portwein
1/2Tl Thymian getrocknet
1,5dl Gemüsebouillon
2El Vollrahm
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten

Alle Nudelteigzutaten vermischen und sehr gut verkneten. Zu einer Kugel formen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung

Eierschwämme von Hand putzen und bei Bedarf etwas rüsten (trockene Stellen abschneiden). In leicht siedendes, gesalzenes Wasser geben und 1 Minute blanchieren. Dabei mit einer Gabel stetig leicht umrühren, damit allfällige Sandkrümmel abgelöst werden. Mit einer Schaumkelle herausheben. Grosse Stücke halbieren.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Bratbutter leicht bräunlich anrösten. Pfifferlinge zugeben und ca. 3 Minuten mitrösten. Mit Vin Santo ablöschen und etwas einkochen lassen. Derzeit Thymian mit den Fingern verreiben und darüber streuen.

Bouillon zugeben und ca. 10 Minuten simmern lassen.

Ausgelöste Fave-Bohnen für 3 Minuten in kochendes und gesalzenes Wasser geben. Absieben und mit kaltem Wasser abschrecken. Bohnenkerne aus der Haut pellen und direkt zu den Pfifferlingen geben. Nochmals für 2 Minuten simmern lassen, dann den Rahm zugeben und verrühren, ca. Minuten ziehen lassen. Mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.

Nudeln kochen (ca. 3 - 4 Minuten) und auf Teller anrichten. Pfifferlinge und Fave darüber verteilen. Zum Schluss 2 - 4 Mühlendrehungen schwarzer Pfeffer darüber verteilen. Eventuell wenig ganz fein geriebener Parmesan darüber streuen.



Geputzte Pfifferlinge, ausgelöste Bohnen



Rechts (überbelichtet), die Schalen der ausgepellten Fave

