

Triangoloni mit Shiitake-Pilzen in Champagnersauce



Triangoloni mit Shiitake und Champagnersauce

Irgendwo musste ich ja den restlichen Champagne respektive Sekt verwerten. Ich wählte frische Pasta mit einer süß-scharfen Sauce mit Champagner, Fond und Creme fraiche.

Bei der Sauce habe ich einen kleinen, privaten Produkttest durchgeführt, ohne nun vom Hersteller gegen Honorar beauftragt worden zu sein. Aber mein Lebensmittelhändler hatte zum ersten Mal die „Bouillon pur“ von der Fa. Knorr im Sortiment, für die

ja gerade in der Fernsehwerbung heftig geworben wird. Das ist diese konzentrierte, geleeartige Bouillon in einem kleinen Döschen, die in Suppen und Saucen zur Geschmacksverstärkung verwendet werden. Also dachte ich mir, nimm sie mit und teste sie einmal in einer Sauce, ob sie wirklich so gut oder eben nicht ist.

Die verwendete Pasta können Sie natürlich selbst frisch zubereiten, aber ich mache mir nicht so gern die Mühe, Pasta selbst frisch zuzubereiten, noch dazu mit einer aufwändigen Füllung. Ich greife da lieber zu fertiger, aber dennoch frischer Pasta meines Discounters. Meine Wahl fiel diesmal auf die Triangoloni mit Steinpilzen und Trüffel. Sie können auch eine andere frische Pasta dazu verwenden. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- Eine kleine Portion getrocknete Shiitake-Pilze
- 1 rote Zwiebel
- 1 weiße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote, thailändische Chilischote
- 2 getrocknete Datteln
- 5 Rosinen
- 200 ml Champagner
- 100 ml Creme fraiche
- 250 ml Wasser
- 1 Döschen Rinder-Bouillon pur
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 4 Blätter frischer Salbei
- 1 TL Crema di Balsamico Bianco
- 50 g Mozzarella
- 5 Zweige frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Butter

▪ 500 g Triangolini

Vorbereitungszeit: 1 Std. | **Zubereitungszeit:** $\frac{1}{2}$ Std.

Legen Sie die getrockneten Shiitake-Pilze vor der Zubereitung des Gerichts für eine Stunde in eine Schüssel Wasser ein. Schälen Sie die Zwiebeln und Knoblauchzehen und schneiden sie klein. Ebenso die Chilischote und die Datteln. Geben Sie eine Portion Butter in einen Topf und braten alles zusammen, auch mit den Rosinen, an. Geben Sie den Champagner – respektive Sekt, wenn Sie zu einer preisgünstigeren Lösung gegriffen haben – dazu und lassen alles fast vollständig reduzieren. Schneiden Sie die Röschen von drei Zweigen Petersilie klein. Geben Sie die Pilze einschließlich des Einweichwassers hinzu, die Kräuter im Ganzen und die kleingeschnittene Petersilie. Dann das Wasser, die Rinder-Bouillon und die Creme fraiche. Würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer und geben Sie noch den Essig hinzu. Lassen Sie alles für ca. 30 Minuten reduzieren.

Das Döschen [Knorr Bouillon Pur Rind](#) erfüllt nicht meine Erwartungen. Obwohl man es in 500 ml Wasser geben soll und ich nur 250 ml verwendet habe, bringt es dennoch nicht den ganz richtigen Geschmack hinein. Die Sauce hätte auch noch 15–30 Minuten länger reduzieren können, um mehr Geschmack zu bekommen. Es ist sicherlich eine elegante Lösung, um eine Bratensauce zu erstellen oder eine andere Sauce zu würzen, als wenn man eine Packung mit braunem Bratensaucen-Pulver verwendet. Aber gegen die klassischen Methoden mit selbst hergestelltem oder gekauftem Fond kann es sich nicht behaupten. Es ist einfach eine Notlösung – wenn nichts anderes mehr in der Küche vorrätig ist.

10 Minuten vor dem Ende des Reduzierens bereiten Sie die Pasta nach Anleitung zu. Geben Sie die Pasta auf große Teller, dann die Sauce mit den Pilzen darauf, dann zerbröckeln Sie den Mozzarella auf der Pasta und garnieren noch mit kleingeschnittener Petersilie. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Übrigens, den letzten Rest des Champagners respektive Sekts habe ich nun zum Gericht als Getränk im Sektglas entsorgt! :-)