Zutaten:

- 500 g Bandnudeln, fein
- 200 g Parmesan
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Schalotten, länglich
- 2 Zehen Knoblauch
- 100 ml Velouté (Zubereitung s.u.)
- 1 Bund Blattpetersilie
- 50 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

- 4 Schalotten

- 50 ml Weißwein

- 50 ml Wermuth

- 50 g Butter

- 500 ml Geflügelfond (ohne Glutamat)

- 400 ml Sahne

- 1 Zitrone

Zubereitung:

1. Die Schalotten fein würfeln und in Butter ohne Farbe anschwitzen. Mit Weißwein und Wermuth

ablöschen und vollständig einreduzieren lassen.

2. Anschließend mit Gefügelnd auffüllen und ebenfalls vollständig einkochen.

3. Jetzt die Sahne dazugeben, einmal aufkochen lassen und mit einem Mixstab pürieren. Mit Salz,

Zucker, Pfeffer aus der Mühle, Muskat und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

4. Die Nudeln in ausreichend Salzwasser bissfest garen, abschütten und nicht abschrecken.

5. Pilze grob schneiden, Schalotten und Knoblauch fein würfeln, Blatt Petersilie fein schneiden.

6. Die Steinpilze in heißem Olivenöl mit Rosmarin, Schalotten und Knoblauch scharf anbraten,

einen Teil mit den Nudeln vermengen und alles zusammen mit der Velouté durchschwenken. Mit

Pfeffer, Salz und etwas Muskatnuss abschmecken.

7. In einem tiefen Teller anrichten, die restlichen Steinpilze mit der geschnittenen Blatt Petersilie

mischen und darüber verteilen.

8. Parmesan darüber reiben und alles mit etwas Olivenöl beträufeln