

Pfifferlings-Sauce

Servieren Sie diese würzige Sauce zu kurzen, glatten Makkaroni - Penne lisce.

Zutaten für 4 Personen

250 g möglichst kleine und feste Pfifferlinge,
4 frische Perl- oder 1/2 weiße Gemüsezwiebel,
1 Knoblauchzehe,
1 kleines Bund Petersilie (vorzugsweise die würzige glattblättrige),
1 EL Oliven-Öl,
40 g Butter,
2 EL Kalbsfond (aus dem Glas),
1 Glas (100 ml) Portwein,
Salz
Pfeffer

400-500 g Penne lisce

Zubereitung:

- Die Pilze putzen - möglichst nicht waschen, damit sie sich nicht voll Wasser saugen. Zwiebeln in Pfifferling kleine Stücke schneiden, Knoblauch würfeln, Petersilie hacken.
- Olivenöl mit 20 g Butter erhitzen und die Zwiebeln, Knoblauch, Pfifferlinge sowie die Hälfte der Petersilie darin andünsten. Wenn die Pilze alles Wasser abgegeben haben und anzubraten drohen, den Kalbsfond und Portwein angießen. 10 Minuten köcheln und Flüssigkeit verdampfen lassen, so dass die Sauce dicklich wird.
- Restliche Petersilie hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die übrige Butter in kleinen Stückchen dazugeben - unter Schwenken einziehen lassen oder mit dem Schneebesen aufschlagen. Auf den gekochten, noch nicht ganz ausgedampften Nudeln anrichten.

Tipp:

- * Ein nicht zu süßer Portwein oder ein kräftiger Roter.
- * Etwas Salbei mitbraten, mit Wacholderbeeren würzen und mit Wildfond auffüllen. Man kann hierzu auch sehr gut Saucenreste verwenden und übriggebliebenes Fleisch hineinschnetzeln.