

Bärlauchnudeln mit Parmesan-Rieslingschaum



Zutaten für 4 Personen:

Nudeln:

- 800 g Hartweizengrieß
- 330 g Ei (ca. 5-6 Stück)
- 50 g frischer Bärlauch
(püriert oder fein
geschnitten)
oder
- 60-80 g Bärlauchpulver

Parmesan-Rieslingschaum:

- 100 g Knollensellerie
- 100 g Lauch (nur weiß)
- 200 g Zwiebeln
- 150 g Butter
- 40 g Mehl
- 100 ml Riesling
- 300 ml Brühe
- 100 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 3 Lorbeerblätter
- 80 g Parmesan
- Butter
- Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung:

Nudeln:

Hartweizengrieß und Bärlauchpulver vermischen. Anschließend in die Nudelmaschine einfüllen und das verquirlte Ei nach und nach dazu geben. 8-10 Minuten mischen lassen, bis der Teig grob streuselig ist. Die Nudeln im Salzwasser ca. 3 Minuten bissfest kochen und abgießen.

Tipp

Als Matrize eignet sich zum Beispiel die „Bandnudel“-Matrize Nr. 20

Parmesan-Rieslingschaum:

Knollensellerie, Lauch und Zwiebeln in 2 cm große Würfel schneiden und zusammen mit der Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze glasig, ohne Farbe anschwitzen. Dann das Mehl dazugeben, eine helle Mehlschwitze herstellen und mit dem Riesling ablöschen! Danach mit Brühe, Milch und Sahne aufgießen und mit Lorbeerblättern sowie Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Nun alles langsam aufkochen und etwa 1,5 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Danach durch einen Sieb gießen und die Soße wieder in den Topf geben.

Den geriebenen Parmesan und etwas Butter in die Soße geben und mit einem Mixer aufschäumen. Die Nudeln abgießen und mit dem Parmesanschaum servieren.