

Pasta mit Maroni, Pilzen und Speck



Streckenzeit: 25 Minuten (ohne Maronen rösten)



Anmerkung: Es bereitet etwas Mühe, frische Maronen zu rösten und zu schälen. Alternativ schmecken auch gegarte Maronen aus dem Vakuumbeutel.

Maronen Zubereitung: Maronen für 1-2 h in heißem Wasser einweichen. Schwimmende Exemplare kontrollieren und notfalls aussortieren. Danach abtrocknen und mit Längs- oder Kreuzschnitt einritzen. Maronen mit Wasser in Eisenpfanne geben und zugedeckt 20 Min. dünnen. Danach den Deckel abnehmen, restliches Wasser verdunsten lassen und ohne Flüssigkeit rösten bis sie schwarze Stellen bekommen. Abkühlen lassen, schälen und grob hacken.

Pasta Zubereitung: Steinpilze mit kochendem Wasser überbrühen und einweichen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Kräuterseitlinge in Scheiben-, Speck in feine Streifen schneiden. Eingeweichte Steinpilze durch feines Sieb abgießen, Flüssigkeit aufbewahren. Steinpilze abspülen, ausdrücken und fein hacken. Petersilie zupfen und hacken. Alles bereithalten.

Nudeltopf mit Wasser aufsetzen und gut salzen. Nudeln ins kochende Wasser geben und nach Anleitung „al dente“ kochen. Kochzeiten im Auge behalten.

Speckstreifen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen, danach die frischen Pilze, Zwiebel- und Knoblauchwürfel, 1 EL Olivenöl, Pfeffer und Rosmarin dazugeben und goldgelb anbraten. Gehackte Maroni und eingeweichte Steinpilze ebenfalls unterrühren und alles gründlich schwenken.

Mit Weißwein ablöschen, Steinpilzsud und Sahne dazugießen, umrühren und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Nudeln al dente sind, mit einer Zange aus dem Topf direkt in die Pfanne heben. Gut vermengen und bei Bedarf mit einem Schuss Pastawasser verdünnen. Erneut umrühren, final abschmecken, mit Petersilie bestreuen und mit geriebenem Parmesan servieren.

Werkzeuge Maroni: Schüssel, scharfes gezacktes Messer, Brett, alte Eisenpfanne ohne Beschichtung

Werkzeuge Pasta: Brett, Messer, feines Sieb, Nudeltopf, große Pfanne, Nudelzange, Schüsselchen, Käsereibe

Die Zutaten für zwei Personen

500 g frische Maronen
(alt. 200 g vakuumierte im Beutel)
5 Nudelnester z.B. Kastanien-Fettuccine oder Tagliatelle
5 - 6 Steinpilze getrocknet (optional)
50 g Guanciale (alt. Pancetta oder Südtiroler Speck)
2 - 3 Kräuterseitlinge (alt. frische Steinpilze, braune Champignons)
1 - 2 EL Olivenöl
1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzweig
1 kleines Glas trockener Weisswein
100 ml Sahne (oder Kochsahne „Panna Chef“ con Funghi Porcini)
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
Glatte Petersilie

Dazu:
Parmesankäse oder Grana Padano



[Mehr Informationen hier](#)

