

# Hier und heute

## **Schupfnudeln mit Steinpilzsoße**

Spitzenkoch Alexander Wulf serviert herbstliche Schupfnudeln mit cremiger Steinpilzsoße – ein herzhaftes Rezept für Pilzliebhaber.

### **Rezept**

#### **Schupfnudeln mit Steinpilzsoße**

von Alexander Wulf, für 3-4 Personen

#### **Zutaten für die Schupfnudeln**

- 700 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Eigelb
- 20 g Stärke
- 170 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat

#### **Zubereitung**

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und anschließend ausdämpfen lassen. Mit einer Presse in eine Glasschüssel drücken. Mehl, Stärke, Salz, Pfeffer, Muskat dazugeben und mit den Eiern vermischen. Nicht zu lange mischen, sonst wird die Kartoffelmasse schleimig. So schnell wie möglich vermischen und direkt verarbeiten.

Die Masse in eine 1 cm dicke Rolle ausrollen und mit einem Teigschaber kleinschneiden, sodass es circa 1 cm kleine Stückchen ergeben. Diese mit den Handinnenflächen zu Schupfnudeln formen. Im siedenden Wasser für circa 2 Minuten ziehen lassen. Dann abschütten. Wer mag, kann die Schupfnudeln mit etwas Walnussöl und ein paar kleingehackten Walnüssen anbraten.

#### **Zutaten für die Steinpilzsoße**

- 2 Schalotten, in feine Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, in feine Würfel geschnitten
- 500 g Steinpilze, alternativ andere Waldpilze, geputzt und in grobe Stücke geschnitten
- 1 EL Butter
- 1 Schuss Weißwein
- 200 ml Sahne
- 1 EL Crème fraîche
- Spritzer Zitronensaft
- etwas geschnittene Petersilie als Deko
- optional: 2 EL Madeira
- optional: 2 EL Kalbsjus

#### **Zubereitung**

Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen. Die Pilze dazugeben und nur etwas braun werden lassen. Mit Weißwein und Madeira ablöschen und mit Sahne aufgießen. Die Soße auf gut die Hälfte einkochen lassen. Dann Crème fraîche dazugeben und gut einrühren. Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Salzen, pfeffern und mit geschnittener Petersilie abschmecken.