Überbackene Pilzpfanne auf roter Tagliatelle in Cognac-Sauce



Gratinierte Pilzpfanne mit Tagliatelle

Ach was, das Silvestermenü klommt gleich nach Null Uhr hinterher … dies ist ein Rezept zur Resteverwertung. Ich hatte noch einige frische Champignons und Austernpilze im Kühlschrank, Pasta habe ich eigentlich immer vorrätig und Weinbrand war auch vorhanden. Dazu noch die Sahne und weitere frische Zutaten, schon hat man eine leckere Pilzpfanne, die auch für Vegetarier geeignet ist. Das Rezept ist für zwei Person.

Zutaten:

- 3 große, braune Champignons
- 15 kleine Austernpilze
- 1 weiße Zwiebel

- 3 Knoblauchzehen

- einige Zweige frischer Thymian
- einige Zweige frischer Oregano
- einige Blätter frischer Salbei

- 100 ml Cognac oder Weinbrand
- 100 ml Sahne
- 200 ml Gemüsefond
- 200 g geriebener Gouda

- Koriander
- frischer Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 150 g frische rote Tagliatelle

Zubereitungszeit: 40 Min.



Pilze und Gemüse in der Pfanne

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die geschälte und kleingeschnittene Zwiebel und den Knoblauch in die Pfanne

geben. Die Pilze hinzugeben und alles zusammen etwas braun anbraten lassen. Lassen Sie alles zusammen eine Weile köcheln und ein wenig Flüssigkeit ziehen. Dabei immer kräftig rühren.



Pilze und Gemüse mit Kräutern in Weinbrand, Sahne und Gemüsefond

Dann geben Sie den Cognac oder Weinbrand hinzu. Flambieren Sie alles, bis der Alkohol des Cognacs verkocht ist und die Flamme von alleine ausgeht. Ich hatte nur einen sehr preiswerten Weinbrand mit nur 26 % Volumenalkohol gekauft, war aber erstaunt, dass man damit auch flambieren kann. Es müssen also nicht unbedingt 40 oder 45 % sein. Geben Sie dann die Sahne und den Gemüsefond hinzu. Schließlich noch die kleingeschnittenem Kräuter. Würzen Sie alles mit Koriander, Muskat, Salz und Pfeffer. Lassen Sie alles zusammen bei kleiner Hitze ohne Deckel auf der Pfanne für 10–15 Minuten köcheln und reduzieren. Bereiten Sie parallel dazu die frischen Tagliatelle nach Anleitung zu.



Pilzpfanne auf Tagliatelle in der Auflaufform



Pilz-Pasta-Mischung mit Käse bedeckt

Schmecken Sie die Pilzpfanne nochmals ab. Wenn der Geschmack durch das Reduzieren zu kräftig geworden ist, geben Sie noch ein klein wenig Wasser hinzu. Geben Sie die gekochte Tagliatelle in zwei Auflaufformen, darauf die Pilze mit der

Sauce und darüber den geriebenen Gouda. Gratinieren Sie alles zusammen im Grill im Backofen oder der Mikrowelle für 20 Minuten und servieren es.