

Pasta mit Waldpilzsoße

Gute Pasta geht immer, und sie geht vor allem schnell.

Wenn Sonntagabend der *Tatort* beginnt und man nicht stundenlang in der Küche stehen will, ist dieses simple und dennoch raffinierte Soulfood genau das richtige. Mit diesem Rezept punktet man garantiert auch bei Freunden und Partnern. Tutto bene? Allora, andiamo!

ZUBEREITUNG

Das Nudelwasser aufsetzen und salzen.

Die Pilze gründlich putzen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, bis es richtig heiß ist.

Die gewürfelten Pilze hineingeben und scharf anbraten, bis ein schöner Röstsatz entsteht. Nicht zu häufig wenden. Nach ca. 5 Minuten die fein gehackte Zwiebel dazugeben und etwas anbraten. Dann den ganz fein gewürfelten Knoblauch kurz mit anschwitzen und alles mit Weißwein ablöschen. Den Wein verdampfen lassen, anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen.

Die Hitze reduzieren, 10 Minuten leicht köcheln lassen, dann Crème fraîche und Sahne einrühren und mit Salz und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken. Falls nötig, die Soße noch mit etwas Butter binden.

Die Nudeln parallel kochen, sodass sie zur gleichen Zeit fertig sind.

Alles hübsch anrichten und vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie und dem Parmesan bestreuen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 EL Olivenöl
500 g frische Waldpilze
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml Weißwein
250 ml Gemüsebrühe
100 g Crème fraîche
200 g Sahne
Salz, Pfeffer
1 EL Butter
1 EL glatte Petersilie
geriebener Parmesan
500 g Pasta



Er wusch und zerkleinerte die jungen Blätter der Rapunzel, die er im Unterholz geerntet hatte. Dann machte er in einer Bratpfanne Butter heiß, brät die Morcheln, salzte und pfefferte sie, kippte das Brett voller Rapunzelblätter dazu und dünstete alles zugedeckt ein paar Minuten. Er richtete das Pilzgericht auf einem heißen Teller an und garnierte es mit ein paar zarten Geißfußblättern.

Martin Suter



Der Botschafter des Geschmacks der Wälder



Der Wald ist ein magischer Ort für mich. Rufe ich mir das Grün vor Augen, steigt mir der Duft von feuchtem Moos und Baumharz in die Nase, ich spüre die klare Luft, die mir dieses besondere Gefühl der Reinheit gibt, das ich im Stadtleben so oft sehnsüchtig vermissen. Dann

erinnere ich mich an meine Kindheit, in der ich viel Zeit im Dickicht verbracht habe. Damals bauten wir Staudämme an umgestürzten Bäumen, machten Lagerfeuer und aßen Stockbrot.

Nach langen Schichten in der Küche mit künstlichem Licht, Stress und lauten Maschinen schreit mein Körper nach Erholung und Ruhe. Dann fahre ich in den Wald und genieße die meditative Aura. Neben dem Ausgleich zu meinem fordernden Beruf finde ich hier gleichzeitig Inspiration und neue Produkte. Egal ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter: Der Wald ist immer eine spannende Nahrungsquelle.

Im Frühjahr sammle ich Lindentriebe und Fichtennadeln, die ich einlege. Oder ich suche

Kiefernzapfen, deren Süßpollenstaub toll zu Desserts passt. Die Morchel, einer meiner Lieblingspilze, wächst ebenfalls bereits im Frühling, wenn die Natur aus ihrem Winterschlaf erwacht. Im Sommer sammle ich Blaubeeren, im Herbst erwarten mich Stein-

pilze oder Pfifferlinge.

Es ist meine Passion, die im Wald gesammelten Produkte, über alle Jahreszeiten hinweg, kreativ in Szene zu setzen und in unsere Menüs zu integrieren. Emotionen und Erinnerungen an den Wald inspirieren mich stets zu neuen Kreationen.

Unserer Küche ist experimentell, saisonal und regional, ohne hierbei dogmatisch zu sein, dabei fokussieren wir uns auf eine vegetabile Küche. Die Kombinationsmöglichkeiten sind rasch ausgeschöpft, wenn man den Blick nur auf Bekanntes richtet. Deshalb forsche und probiere ich unermüdlich aus, um gewohnte Grundaromen durch feine Nuancen in neue

Tim Tanneberger, 25 Jahre
Chefkoch im Restaurant „eins44“
Lieblingsspilz: Fichtensteinpilz

TIM TANNEBERGER, Jahrgang 1993, absolvierte seine Ausbildung im renommierten Restaurant „Aigner“ in Berlin und wechselte anschließend an den „Sonnenhof“ in Gstaad, Schweiz. Seit 2014 ist er Küchenchef im Restaurant „eins44“ in Berlin, das 2014 von Jonathan Kartenberg, Jahrgang 1992, eröffnet wurde. Gemeinsam haben sie das Thema Wald in ihre kulinarische Handschrift integriert.

Richtungen zu lenken und durch unerwartete Kombinationen zu erweitern.

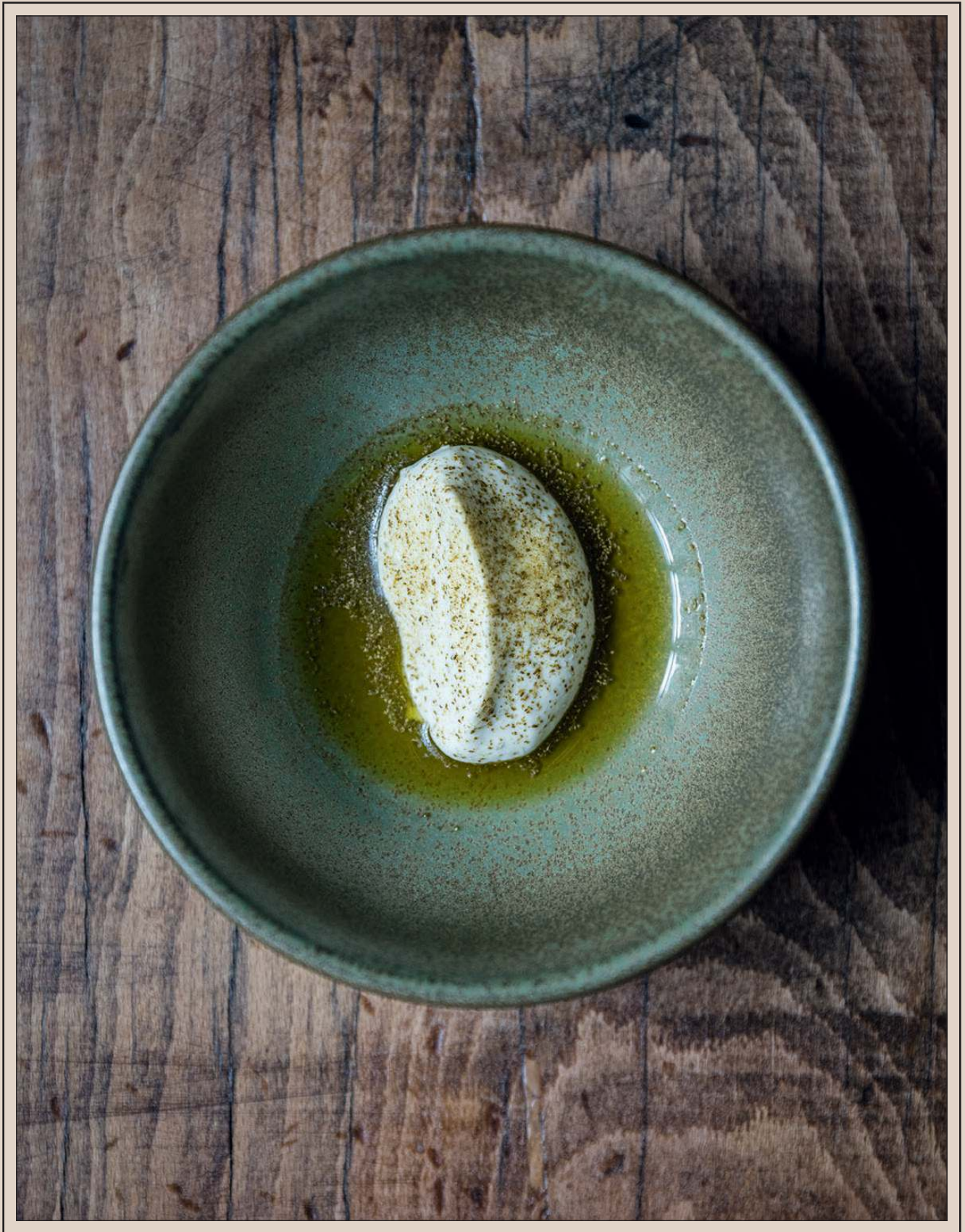
In unserer Heimat steht uns eine riesige Produktvielfalt zur Verfügung, die bei Weitem nicht ausgeschöpft wird. In Vergessenheit geratene Zutaten oder Zubereitungsweisen werden von immer mehr Köchen zurück ins kulinarische Bewusstsein gebracht. Wir fungieren als Vermittler, und ich sehe es als unsere Aufgabe, Traditionen zu pflegen. Mit Wildkräutern, wie Steinklee oder Fichtennadeltrieben, können beispielsweise Zitrusaromen generiert werden, die ansonsten nur durch den Einsatz überregional bezogener Produkte entstehen. Die frische Zitrusnote der fermentierten Fichtennadeln setze ich in meinen Gerichten als dezenten Säurepart ein. Ameisen hätten geschmacklich einen ähnlichen Effekt – da in unseren Breiten der Verzehr von Insekten aber noch nicht salonfähig ist, nutze ich sie nicht für meine Gerichte im Restaurant.

Mit der Vielzahl von beheimateten Kräutern, Beeren oder Pilzen stehe ich bei meinen Experimenten erst am Anfang eines ganzen Universums. Insbesondere das Thema „Holz“ begeistert mich und bietet ungeahnte Möglichkeiten. Welchen Unterschied macht es beispielsweise, wenn ich

zum Räuchern oder Grillen nasses statt trockenes Holz verwende? Welche Holzart bringt welchen Geschmack und wie lässt sich dieser wiederum kombinieren? Wie extrahiere ich Geschmäcker aus Holz und was kann ich mit Birkenwasser kredenzen?

Ich möchte alle Aspekte des Waldes und der Natur in meine Kreationen integrieren. Karotten gare ich beispielsweise in Walderde. Dabei entsteht ein neues, untypisches Geschmacksbild und es tun sich neue Kombinationsmöglichkeiten auf.

Der Wald bietet also nicht nur in Bezug auf Pilze eine tolle Inspiration. Er ist vielmehr eine umfassende Quelle der Kreativität und hat dazu beigetragen, dass wir stets hungrig auf Neues bleiben und unser Restaurantkonzept weiterentwickeln.



Fichtennadelquark

Dieser erfrischende Quark ist schnell zubereitet und als Dip zu gutem Brot ein idealer Starter für einen gelungenen kulinarischen Abend. Den hierfür benötigten Fichtennadelzucker finden Sie zwar nicht so einfach im Handel, aber er lässt sich ganz einfach selber machen. Die Basis sind junge Fichtennadeltriebe, die Sie im zeitigen Frühjahr bei einem Spaziergang durch den Wald sammeln. Einmal angesetzt, ist der Zucker sehr lange haltbar und nicht nur für den Fichtennadelquark ein tolles Topping.

ZUBEREITUNG

Um Fichtennadelzucker selbst herzustellen, ein Weckglas mit den gesammelten Fichtennadeltrieben füllen und mit Läuterzucker aufgießen. 2 Wochen ziehen lassen. Den Läuterzucker abgießen und für andere Gerichte aufbewahren. Die Fichtennadeln im Anschluss trocknen (im Dörrautomaten oder im Ofen bei Niedrigtemperatur und Umluft). Danach im Mixer mahlen.

Für den Dip den Quark mit Salz und Zitronensaft gut vermischen. Bis zum Verzehr kalt stellen. Das Fichtennadelöl in eine Schüssel geben und den Quark hineingeben. Zum Servieren den Fichtennadelzucker über den Quark streuen.

ZUTATEN

500 g Quark (40 % Fettgehalt)
4 g Salz
9 g Zitronensaft
35 g Fichtennadelöl (dafür
100 g Fichtennadeln mit
200 g Rapsöl mixen, über
Nacht ziehen lassen und
am nächsten Tag passieren)
4 g Fichtennadelzucker



