



David Loftus 2007/
Dorling Kindersley Verlag

MOGEL'S PAPPARDELLE MIT GE- DÜNSTEMEM LAUCH UND KNUSPRIGEM STEINPILZ-PANGRATTATO

Ich habe dieses herrliche Gericht mit seinen umwerfenden Aromen »Mogel's Pappardelle« genannt, weil Sie hier mogeln und aus fertig gekauften frischen Lasagneplatten eigene Pappardelle schneiden. Pangrattato ist eine ziemlich reichhaltige Brotkrumenmischung, mit der früher arme Leute in Italien ihre Gerichte schmackhafter machten, wenn sie keinen Parmesan hatten.

Für 4 – 6 Personen

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 5 dicke Stangen Lauch, gewaschen, äußere Blätter gestutzt | 12 Scheiben Parmaschinken |
| Olivenöl | Mehl zum Bestauben |
| 3 große Stückchen Butter | 2 Handvoll frisch geriebener Parmesan plus Parmesan zum Servieren |
| 3 Knoblauchzehen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten | <i>Für den Pangrattato</i> |
| einige Zweige frischer Thymian, Blätter abgezupft | 1 kleine Handvoll getrocknete Steinpilze |
| 1/8 l Weißwein | 1/2 Ciabatta, vorzugsweise altbacken, in Stücke geschnitten |
| Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | Olivenöl |
| 500 ml gute Gemüse- oder Hühnerbrühe | 2 Knoblauchzehen, zerdrückt |
| 2 Pakete (je 250 g) frische Lasagneplatten (ersatzweise selbstgemachte Pappardelle oder gekaufte frische Pappardelle) | 1 Zweig frischer Rosmarin |

Die Lauchstangen längs halbieren und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Einen breiten Topf erhitzen. Etwas Olivenöl und 1 Stückchen Butter hineingeben. Wenn Sie ein sanftes Brutzeln hören, Knoblauch, Thymianblätter und Lauch hinzufügen. Rühren, damit der Lauch rundum mit Fett überzogen wird. Den Wein dazugießen, die Mischung pfeffern und die Brühe unterrühren. Dann den Lauch mit dem Parmaschinken bedecken. Einen Deckel auf den Topf legen und den Topfinhalt 25 – 30 Minuten sanft garen. Sobald der Lauch weich ist, den Topf vom Herd nehmen.

Für den Pangrattato die Steinpilze und das Brot mit einer Prise Salz und Pfeffer in der Küchenmaschine zerkleinern, bis die Mischung wie Semmelbrösel aussieht. Einen großen Schuss Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Rosmarin hinzufügen und eine Minute dünsten, dann die Bröselmischung im Öl goldbraun und knusprig braten, dabei die Pfanne rütteln, damit sie nicht anbrennt. Zum Abtropfen auf Küchenpapier geben, Rosmarin und Knoblauch wegwerfen. Den Pangrattato abkühlen lassen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Lasagneplatten auf die saubere Arbeitsfläche legen und mit etwas Mehl bestäuben. Die Platten aufeinanderlegen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Pappardelle mit den Fingern trennen und in dem kochenden Wasser garen, bis sie al dente sind.

Den Parmaschinken aus dem Topf nehmen, in Stücke schneiden und unter den Lauch mischen. Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen, dann den Parmesan und die restliche Butter unterrühren. Die Pasta abtropfen lassen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die Pappardelle zu der Lauchmischung geben, nötigenfalls etwas Kochwasser hinzufügen, damit eine glatte, seidige Sauce entsteht. Sofort mit etwas Pangrattato, zusätzlichem Parmesan und eventuell einigen Thymianblättern bestreut servieren. Den restlichen Pangrattato in einer Schale dazureichen.