Italienische Rezepte

Pasta Salat mit Tomaten Steinpilz Sauce

Anzahl: 6 Portionen
Gattung: Innereien, Italien, Party, Pasta, Salate

50	g	getr. Steinpilze
350	ml	Weißwein (trocken)
150	g	Zwiebeln
5		Knoblauchzehen
150	ml	Olivenöl
1		Dose/n geschälte Tomaten (800 g)
8	Essl.	Zitronensaft ;(ca. 2
		- Früchte)
		Salz, schwarzer Pfeffer adM
500	g	Hähnchenleber
300	g	Spaghettini
2	Bund	Basilikum
3	Bund	glatte Petersilie
120	g	Pecorino, gerieben

Am Vortag die Steinpilze so lange in 150 ml Wein einkochen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Abkühlen lassen und fein hacken.

Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch durchpressen und beides in 30 ml Olivenöl andünsten. Steinpilze, restlichen Wein, geschälte Tomaten mit Saft und Zitronensaft dazugeben. Bei milder Hitze im geschlossenen Topf so lange kochen lassen, bis die Tomaten zerfallen: Das dauert etwa 30 Minuten. Kalt werden lassen. 100 ml Olivenöl unterrühren, salzen und pfeffern.

Inzwischen die Häute und Sehnen der Hähnchenleber abschneiden. Die Leber in etwa 1 cm große Würfel schneiden und im restlichen Olivenöl bei starker Hitze in einer großen Pfanne oder Portionsweise rundherum 2 Minuten scharf anbraten und direkt in die Tomatensauce geben. Über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag die Spaghettini nach Packungsanweisung kochen. In einem Sieb abtropfen lassen und noch heiß mit der eiskalten Tomatensauce mischen. Eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Den Pasta-Salat bis zum Servieren and einem nicht zu kühlen Ort gut durchziehen lassen.

Kurz vorm Servieren einige Basilikumblätter beiseite legen, die anderen Kräuter fein schneiden und unter den Salat mischen. Mit Basilikum dekorieren und mit geriebenem Pecorino bestreuen.