Frische Steinpilze können eine Enttäuschung sein. Manchmal haben sie auf der Reise aus dem Wald jedes Aroma verloren, manchmal sind sie wässrig. Getrocknete Porcini enttäuschen dagegen nie. Und weil ich Pilze mag, habe ich über die Zeit aus meiner Funghi-Soße eine Umami-Bombe gebastelt. Jeder, der Kochsendungen guckt, weiß ich inzwischen, dass „umami“ die fünfte Geschmacksempfindung des Menschen ist, die man mit „lecker“ oder „vollmundig“ umschreiben könnte. Die Japaner kennen sich aus mit umami und haben entsprechende Zutaten am Start. Also habe ich mir gedacht, mit bisschen Miso und Soja kriegt man die Sache noch umamiger…

Hat funktioniert. Wobei Geschmacksträger in der Soße 08/15-Champignons sind, die wenig zum Aroma beitragen, aber die gewünschten Bisselemente darstellen. Alles andere ist nur auf Umami optimiert. Dazu gehört das Wurzelgemüse als Grundlage der Tunke, der Weißwein zum Ablöschen und eine selbstgemachte Steinpilzpaste. Sahne macht die Geschichte rund.

Die Zutaten (für 2 ordentliche Portionen):

1 mittelgroße Möhre
1 entsprechendes Stück Sellerie
1 entsprechend große rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
500 g braune Champignons
30 g getrocknete Steinpilze
1 Schuss trockener Weißwein
ca. 200 ml Sahne
3~4 Teelöffel dunkle Miso-Paste
1 EL helle Sojasoße
paar Spritzer Zitronensaft
Olivenöl, Butter
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss

Die Zubereitung:

Zuerst machst du die Steinpilzpaste. Dazu machst du aus den getrockneten Porcini im Blitzhacker Pulver. Das setzt du mit 100 ml lauwarmem Wasser an, verrührst ordentlich und lässt das Zeug ruhen. Nun würfelst du das Wurzelgemüse, Zwiebeln und Knoblauch sehr klein

und schwitzt es in wenig Butter gut durch.

Die Champignons musst du nach dem Putzen je nach Größe halbieren oder vierteln; gib ein bisschen Zitronensaft über die Pilzstücke, damit sie sich nicht verfärben. Erhitze in einer großen Pfanne einen Schuss Olivenöl mit ein bisschen Butter so stark bis die Butter im Öl brutzelt. Schmeiß die Champignons ins Fett und brate sie recht scharf an. Und zwar genau bis zu dem Punkt, an dem sie Wasser abgeben. Schütte dann das angeschwitzte Gemüse zu, erhitze auch das und lösch dann mit dem Weißwein ab. Wenn der fast verkocht ist, gibst du die Sahne zu und rührst alles gut durch. Und dann die Umami-Kracher in folgender Reihenfolge: zuerst die Steinpilzpaste, dann die Miso-Paste und schließlich die Sojasoße.

Schmeck ein erstes Mal mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss ab. Lass die Tunke auf ganz kleiner Flamme sämig einkochen. Währenddessen kochst du die Spaghetti. Kurz bevor der Pasta-Wecker klingelt, rührst du drei, vier EL vom Kochwasser in die Funghi-Soße. Schmeck ein letztes Mal mit Salz, Pfeffer und Sojasoße ab. Gieß die Nudeln ab und wirf sie in die Pfanne. Schöne untereinander rühren und heiß servieren. Und, bitte, auf GAR KEINEN FALL auf die Idee kommen, geriebenen Parmesan über dieses leckere Pasta-Gericht zu streuen! Auch die übliche Petersilie (oder irgendwelche anderen Kräuter) bleibt weg. Für die Esser stellst du maximal Salz zum Nachwürzen hin.

Tatsächlich schmecken diese Spaghetti Ai Funghi gar nicht so sehr nach Steinpilzen, sondern irgendwie generell nach Pilz. Oder, treffender noch, so wie man sich Pilzgeschmack vorstellt. Übrigens lässt sich dieses Rezept prima skalieren – sofern du im Besitz einer Pfanne ist, die groß genug ist. Natürlich kannst du auch mit zwei Pfannen arbeiten.