



TAGLIATELLE CON TARTUFO NERO / SELBSTGEMACHTE TAGLIATELLE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

ZUTATEN – für 4 Portionen

- ½ kg glattes Mehl
- 18 Eidotter (je nach Größe ev. etwas mehr oder weniger!)
- 5 g Salz
-
- 30 g schwarze Trüffel
- 80 g Butter
- 20 g geriebenen Parmesan (nach Geschmack)
- Schwarzer Pfeffer
- Salz
- 1 EL Trüffelöl
- 200 ml Gemüsefond

ZUBEREITUNG

- Mehl mit Salz vermengen und in einer Schüssel mit Eidottern vermischen. Gut durchkneten, bis ein glatter, fester Teig entsteht. Teig, mit feuchtem Tuch bedeckt, ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Nudelteig dünn ausrollen und in die gewünschte Form schneiden (ca. 3 mm breit)
- Butter und Gemüsefond in Pfanne heiß machen und 10 g ganz fein geriebenen Trüffel hinein reiben. Leicht köchelnd etwas reduzieren; gegebenenfalls noch ein bisschen Gemüsefond nachgießen, bis leicht cremige Konsistenz.
- Nudeln in kochendem Salzwasser kochen (nur 1 – 2 Minuten), abseihen und zur Butter-Trüffel-Sauce geben; mit Pfeffer und Salz abschmecken. Ganz zum Schluss mit Parmesan bestreuen und mit Trüffelöl beträufeln.

ANRICHTEN

- In Tellern anrichten und mit den restlichen 20 g Trüffel bestreuen (in feine Scheiben gehobelt! Ca. 5 g pro Portion).