

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Tagliatelle mit weißem Trüffel für ca. 4 Portionen



Zutaten Tagliatelle

- 400g Mehl Typ 405 oder spezielles Nudelmehl vom italienischen Fachhändler
- 4 Eier
- 2 TL Olivenöl

Zutaten Sauce

- 2 EL Crème Double
- 2 EL Butter
- 300g Sahne
- 100g Parmesan, frisch gerieben
- 2-3 Knollen weißer Alba Trüffel
- Salz
- Pfeffer
- Zitrone

Zubereitung Tagliatelle

Eine Mehlmulde auf einer flachen Oberfläche der Küche erzeugen. Die Eier und das Öl in die Mulde geben, dann alles mit einer Gabel zu einem groben Teig vermischen. Mit den Händen weiterkneten (mind. 10 Minuten) und schließlich drei glatte Kugeln aus dem Teig formen (etwas lauwarmes Wasser bzw. mehr Mehl zugeben, wenn der Teig zu trocken oder zu flüssig ist). 30 Minuten in Folie gewickelt ruhen lassen.

Sollten sie eine Nudelmaschine besitzen, setzen sie den breiten Einsatz auf und verarbeiten die Nudeln zu Tagliatelle. Wenn sie es mit der Hand machen wollen: Arbeitsfläche mehlen, die Teigkugel 3 mm dick und rechteckig ausrollen. Die Oberfläche ebenfalls mit etwas Mehl bestäuben, den Teig dann dünn einrollen und vorsichtig mit einem scharfen Messer ca. 1 – 1,5 cm breite Scheiben abschneiden. Die Nudeln brauchen im kochenden, gesalzenen Wasser 1-2 Minuten.

Zubereitung Sauce

Für die Sauce Schalotten in Butter glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, einen kleinen Spitzer Zitronensaft hinzugeben. Nun 1El Creme Double darin auflösen, Sahne hinzugeben und unterrühren. Den Geriebenen Parmesan bei geringer Hitze darin schmelzen lassen. $\frac{1}{4}$ der weißen Trüffel fein reiben und unter die Sauce mengen. Die Gekochten Tagliatelle darunter mischen anrichten und den frischen weißen Trüffel darüber hobeln.