



Rezept No. 4

Tagliatelle | Schwarzer Trüffel | Pfifferlinge

Rezept für 4 Personen

Schwarzer Trüffel

Der schwarze Trüffel ist im August auf jedem gut sortierten Markt erhältlich und wird als sogenannter Sommertrüffel angeboten. Er wird als besonderes, köstliches Topping zum Schluss über unser Gericht gerieben.

Pfifferlinge

Zutaten:

- 500 g Pfifferlinge
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Butter zum anbraten
- 50 ml helle Sojasoße
- 1/2 Zitrone (Saft und Abrieb)
- etwas Zitronenthymian
- frische Petersilie

Zubereitung:

1. Pfifferlinge von Sand und Unreinheiten befreien, am besten mit einem Pinsel. Kurz durch kaltes Wasser ziehen und anschließend sofort auf ein trockenes Tuch legen.
2. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden, in etwas Öl scharf anbraten und die Pfifferlinge dazu geben. Anschließend Butter dazugeben, Zitronenthymian und den Abrieb einer Zitrone begeben.
3. Mit Sojasoße und Zitronensaft ablöschen.
4. Vor dem Servieren mit fein gehackter Petersilie verfeinern.

Nudelteig

Zutaten:

- 500 g Cemola (Pastamehl)
- 4 Eier
- 2 Eigelbe



- ein Schuss Olivenöl
- ½ TL Salz

Zubereitung:

1. Cemola auf eine Arbeitsfläche verteilen, eine Mulde bilden und dort die restlichen Zutaten hineingeben. Von innen nach außen die Cemola einarbeiten.
2. Den Teig fest kneten und in Frischhaltefolie einpacken. Im Kühlschrank für 6 Stunden ruhen lassen.
3. Den Teig ausrollen und durch eine Nudelwalze geben. Alternativ kann man den Teig auch mit einem Nudelholz ausrollen und mit einem Messer in feine Streifen schneiden.
4. Tagliatelle im Wasserbad für 4 bis 6 Minuten garen. Etwas Pasta-Wasser abschöpfen und beiseite stellen.
5. Die Nudeln in eine Pfanne geben und mit etwas Butter und Pasta-Wasser cremig schwenken.

Anrichten:

Die Nudeln mithilfe einer Pinzette zu einem Nest formen und die Pfefferlinge darüber geben. Abschließend frischen Sommertrüffel darüber hobeln.