

Selbstgemachte Nudeln an Trüffelrahmsauce

Ein edles Rezept, dass nur in der Vorbereitung etwas Zeit braucht. Sobald die Gäste da sind, ist es blitzschnell zubereitet.

Zutaten für 4 Personen

1 schwarzer Trüffel (z. B. vom Jolimont)
3 dl Halbrahm

Nudelteig:

200 g Weissmehl
100 g Weizengriess (Chnöpfliemehl)
3 Eier à 60 gr.
1 TL Fleur de Sel

4 Rindsplätzli à la Minute
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

Weintipp: Dazu passt ein fruchtiger, feingliedriger Nebbiolo, ein exakt ausgebauter Mencia oder ein Malbec aus Argentinien.

Aus unserem Sortiment:
Nebbiolo d'Alba, Podero colla
El Castro de Valtuille, Bierzo
Alamos, Malbec, Argentinien

Etwa ein Drittel vom Trüffel mit dem Trüffelhobel in ein verschliessbares Gefäss hobeln. Den Rahm dazugiessen und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Den restlichen Trüffel in ein Haushaltspapier wickeln (täglich erneuern!) und in einem verschliessbaren Gefäss im Kühlschrank lagern.

Das Mehl in einer weiten Schüssel vermischen, die Eier und das Salz dazugeben. Von Hand den Teig zusammenfügen. Nicht kneten, sondern wie ein Mürbeteig zusammenfügen, bis alles Mehl im Teig verarbeitet ist. Den Teig in Klarsichtfolie einpacken und im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Teig herausnehmen und portionenweise auf 1 mm auswallen. Dann in ca. 5 mm breite Nudeln schneiden. Locker in einen Teller geben und kurz mit wenig Weizengriess mischen, damit sie nicht kleben.

Kurz vor dem Essen. Reichlich Wasser in einer Pfanne aufkochen. Salzen und die Nudeln ein paar Minuten darin ziehen lassen. Das Wasser abgiessen und den Halbrahm dazugeben. Aufkochen und abschmecken.

Die Rindsplätzli würzen und in einer heissen Bratpfanne in wenig Olivenöl beidseitig je ½ Minute braten.

Die Nudeln in tiefe Teller anrichten, das Rindsplätzli dazugeben und vom frischen Trüffel über die Nudeln hobeln.

(Der Trüffel aus dem Rahm mit Wasser abspülen, fein hacken, in eine verschliessbare Flasche geben und mit Olivenöl auffüllen. Mindestens eine Woche ziehen lassen).

