



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Der Getrüffelte Nudelgangerl

Rezept und Foto von Alfons Schuhbeck



Das Rezept:

Zutaten für 4 Personen:

Nudeln: 400 g feine Linguine, Salz, 1 kleine getrocknete Chilischote, 2 Scheiben Ingwer, 2 EL mildes Olivenöl

Sud: 600 ml Geflügelbrühe, 1/2 Knoblauchzehe in Scheiben, 1 Scheibe Ingwer, einige Tropfen schwarzes Trüffelöl, 50 g kalte Butter, Salz, 1 kräftige Prise Chili mild, gemahlen

Garnitur: 8 kleine Kirschtomaten, 100 g Zucchini, Salz, 1/2 Knoblauchzehe in Scheiben geschnitten, 1 kleiner Zweig Rosmarin, 1 EL mildes Olivenöl

Fertigstellung: Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 4 EL frisch geriebener Parmesan, Scheiben vom eingelegten schwarzen Trüffel

Zubereitung:

Nudeln: Die Nudeln in reichlich siedendem Salzwasser mit Chili und Ingwer sehr bissfest kochen, dabei gelegentlich umrühren. Auf einem Sieb abgießen, gut abtropfen lassen, nicht mit Wasser abspülen, die Nudeln auf einer sauberen Arbeitsfläche oder Backblech ausbreiten, kurz ausdampfen lassen und mit dem Olivenöl vermengen.

Sud: Die Geflügelbrühe aufkochen, Knoblauch und Ingwer einige Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen. Etwas Trüffelöl hinein träufeln, die Butter hinein mixen und mit Salz und Chili abschmecken.

Garnitur: Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser 1 bis 2 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Zucchini und Tomaten mit Knoblauch und Rosmarin in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur im Olivenöl erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellung: Etwa 250 ml vom Trüffelsud für den Schaum in einen kleinen Topf geben. Den restlichen Sud in eine tiefe, hohe Pfanne geben. Die Nudeln darin erhitzen, bis die Flüssigkeit von den Nudeln aufgesogen ist und zuletzt mit etwas Pfeffer aus der Mühle verfeinern. Die Nudeln in warmen Pastatellern verteilen und etwas geriebenen Parmesan darüber streuen. Den Sud im kleinen Topf mit einem Stabmixer aufschäumen, auf den Nudeln verteilen, Tomaten-Zucchini-Mischung auf die Mitte setzen und mit fein gehobelten Trüffelscheiben dekorieren.