

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Linguine Tartufate

Köchin: Lena Sophie Eder

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Pasta-Teig (Linguini)

- 300 g Hartweizengrieß
- 1 Ei
- 2 Eidotter
- 1 EL Wasser
- 1 EL Olivenöl
- Salz

Für die Sauce

- 1 Knoblauchzehen
- Olivenöl zum Anbraten
- 100 ml Pasta-Kochwasser
- 1 Schalotte
- 100 g geriebener Parmesan
- 80 g Trüffelbutter (im gut sortierten Supermarkt erhältlich)
- 2-3 frische schwarze Trüffel (alternativ: Trüffelöl)
- Salz

Für die Garnitur

- geriebener Parmesan
- gehobelter Trüffel

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für den Pasta-Teig den Hartweizengrieß in eine große Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken und das Ei und die Eidotter hinzugeben. Dann eine Prise Salz und das Olivenöl dazugeben. Die Masse mit einer Gabel vermengen und den entstandenen Teig etwa 8-10 Minuten mit den Händen durchkneten, bis er glatt und elastisch ist.
2. Den Teig anschließend in Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Nun den Teig in vier Stücke schneiden, um ihn leichter ausrollen zu können. Jedes Teigstück 1-2 mm dünn ausrollen, entweder mit einem Nudelholz oder in einer Nudelmaschine. Die Platten wie Palatschinken einrollen und in dünne Streifen schneiden, um Linguine zu erhalten. Dies kann mit einem scharfen Messer oder einem speziellen Pasta-Schneider erfolgen.
4. Dann einen großen Topf mit Salzwasser füllen und die Linguine nur etwa eine Minute darin bissfest kochen. Anschließend das Kochwasser abgießen, aber dabei einen Teil aufbewahren.
5. Für die Sauce den Knoblauch und die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese in einer großen Pfanne in etwas Olivenöl anbraten, bis sie goldbraun sind (nicht verbrennen!).
6. Dann die Trüffelbutter hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Den geriebenen Parmesan nach Geschmack beifügen und umrühren, bis die Sauce schön cremig ist. Die Sauce mit Salz abschmecken.
7. Jetzt die Linguine dazugeben, dabei nach Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, um die Sauce zu verdünnen. Die frischen Trüffel in hauchdünne Scheiben schneiden und unter die Pasta heben.
8. Zum Schluss die Linguine Tartufate in einem tiefen Teller anrichten und mit geriebenem Parmesan und gehobeltem Trüffel garnieren.