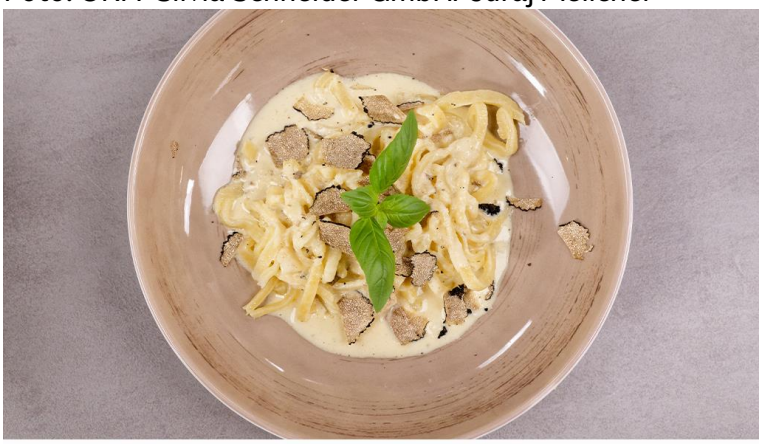
Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Nudeln mit Cognacrahmsauce und Liechtensteiner Trüffel

Koch: Heiko Krüger

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Nudelteig
- 3 Eier
- 300 g Mehl (glatt)
- 30g Grieß
- Olivenöl
- Salz

Für die Sauce
- 3 Schalotten
- 1 EL Butter zum Anschwitzen
- 4 cl Cognac
- 1/8 l Liechtensteiner Riesling
- 500 ml Obers
- 500 ml kräftige Gemüsebrühe
- ein paar Tropfen Trüffelöl
- 10 g Liechtensteiner Trüffel
- 100 g kalte Butterwürfel

Für die Garnitur

- 40 g frisch gehobelter Liechtensteiner Trüffel

Zubereitung

1. Für den Nudelteig zuerst die Eier, das Mehl, den Grieß, einen Schuss Olivenöl und eine Prise Salz in einer Schüssel miteinander vermengen und zu einem glatten Teig kneten, bis dieser Zimmertemperatur hat. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Sauce die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und diese in einem Topf in etwas Butter anschwitzen, mit dem Riesling und dem Cognac ablöschen und mit der Gemüsebrühe und dem Obers aufgießen.

3. Jetzt 10 g vom Liechtensteiner Trüffel fein hacken und gemeinsam mit ein paar Tropfen Trüffelöl in die Sauce geben. Die Sauce etwa eine halbe Stunde schwach köcheln lassen und anschließend mit einem Stabmixer fein pürieren und mit kalten Butterwürfeln binden.

4. Nun den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Nudelholz ausrollen. Dann den Teig in der Nudelmaschine dünn durchlassen und zum Schluss Bandnudeln daraus schneiden.

Tipp: Wer keine Nudelmaschine besitzt, kann den dünn ausgerollten Teig auch einrollen und mit einem Messer dünne Nudeln schneiden (wie Frittaten).

5. Die frischen Nudeln etwa 2 Minuten in einem großen Topf in reichlich gesalzenem Wasser kochen, danach abseihen, zurück in den Topf geben und einen Schuss Olivenöl darüber geben.

6. Zum Schluss die Nudeln in einem tiefen Teller anrichten, etwas Cognacrahmsauce darauf geben und frischen Trüffel darüber hobeln.

Quelle: ORF extra