

Edle Trüffelnudeln mit hausgemachter Hummersoße



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Edel und fleischlos, herzhaft mit tollen Aromen, da lohnt der kleine Aufwand

Zutaten

- 30 g frische Trüffel, 2 Stück
- 50 ml Trüffelsaft aus dem Feinkostgeschäft
- Etwas Trüffelöl
- 300 g Weizenmehl
- 4 ganze Eier
- 30 g flüssige Butter
- Salz, Muskat

- 50 g alter Parmesan in Spänen gehobelt
- Für die Hummersoßenansatz:
- Etwas Suppengemüse grob geschnitten aus: 100g Staudensellerie, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Möhre
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Glas Hummer oder ersatzweise Fischfond
- 20 - 30g Hummerbutter
- Etwas Olivenöl
- 1 Teelöffel Tomatenmark
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 1 Becher Crème fraiche

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Soßenansatz:

Schritt3

Das Röstgemüse in etwas Olivenöl und der Hummerbutter. 3 - 4 min. zusammen mit dem Tomatenmark anschwitzen; den Cognac dazu geben und kurz flambieren.

Schritt4

Mit dem Weißwein, dem Hummer oder Fischfond sowie der Crème fraiche aufgießen und alles 15 - 20 min. leise köcheln lassen.

Schritt5

Anschließend passieren, gut ausdrücken und auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt6

Mit etwas gemahlenem Chili nachschmecken und mit etwas kalter Butter "aufmischen", nicht mehr kochen lassen.

Schritt7

Die Trüffelnudeln:

Schritt8

Die Trüffeln mit einer kleinen Bürste oder Pinsel säubern und eine in kleine Würfel schneiden.

Schritt9

Das Weizenmehl in eine passende Schüssel geben, mit Salz und geriebener Muskat Nuss würzen.

Schritt10

Die Eier dazu geben und mit dem Trüffel Fond zu einem festen Teig verarbeiten.

Schritt11

Flüssige Butter und Trüffelwürfel hinzufügen, durch walken und

Schritt12

20 min. zugedeckt ruhen lassen .

Schritt13

Erneut 5 Minuten aufarbeiten und zu dünnen Platten ausrollen, auf einem Küchentuch 1 Stunde abtrocknen lassen, danach

Schritt14

In 6 - 8 cm lange, beliebig starke Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser, ca. 6 - 7 min. "al dente" kochen, abgießen und in Trüffelöl schwenken.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Den Teller mit der Hummersoße „auspiegeln“, die Trüffelnudeln darüber „mittig“ anrichten und die zweite Trüffel dünn darüber hobeln, ev. die Parmesanspäne verteilen.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** edel, fleischlos, parmesanspäne, trüffel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edle-trueffelnudeln-mit-hausgemachter-hummersosse/>