

# 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 Trüffeln, 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 "aufmixen", 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/>