

Feine, hausgemachte Trüffelnudeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sicherlich nicht für jeden Tag, edel und hausgemacht, das ist der Unterschied

Zutaten

- Für die Trüffelnudeln:
 - 20 - 25 g frische Trüffel, gebürstet und fein gehackt
 - 300 g Weizenmehl
 - 6 Eier
 - 1 El Olivenöl
 - Etwas Wasser und 1 Prise Salz
- Für die Krebssoße:
 - 2 fein geschnittene Schalotten
 - 25 g Krebsbutter
 - 2 cl Cognac oder Weinbrand
 - ¼ l guter Fischfond (hausgemacht, oder aus dem Supermarkt)
 - 1/8 l trockener Weißwein
 - 1 kleiner Becher Crème fraiche
 - ½ Tl Tomatenmark
 - Etwas gemahlener Chili oder Cayenne
 - Etwas frisch gehobelter Parmesan vom Stück
 - Einige frische Basilikumblätter für die Garnitur
 - 200 g küchenfertige Krebschwänze in Lake

Zubereitungsart

Schritt1

Die Trüffelnudeln:

Schritt2

Das Mehl auf die Tischplatte geben und in die Mitte die frischen Eier schlagen; Öl, Salz und Wasser

dazu geben.

Schritt3

Von der Mitte aus arbeiten und das Mehl von den Rändern nach und nach einarbeiten, bis alles gut durchgewirkt ist.

Schritt4

Die gehackten Trüffel unterarbeiten, anschließend 30 min. ruhen lassen bevor der Teig dünn ausgerollt und in dünne Streifen geschnitten wird.

Schritt5

(Das ist die "manuelle Version" mit Muskelkraft, natürlich kann man sich die Arbeit mit einer Nudelmaschine erleichtern)

Schritt6

In reichlich kochendem Salzwasser „bissfest garen“.

Schritt7

Die Krebssoße:

Schritt8

Die fein geschnittene Schalotten in etwas Butter und der Krebsbutter glasig anschwitzen.

Schritt9

Ev. auch die Krebschalen, (wenn noch vorhanden), dazu geben.

Schritt10

Mit wenig Tomatenmark etwas schwitzen lassen

Schritt11

Anschließend mit dem Cognac flambieren (das gibt den

Schritt12

unvergleichlichen Geschmack) und mit dem Weißwein und Fischfond aufgießen.

Schritt13

15 - 20 min. köcheln lassen, danach durch ein Küchensieb passieren,

Schritt14

Alles mit Crème fraiche auf die "benötigte Menge cremig reduzieren". mit etwas Cayenne oder gemahlenem Chili nachschmecken.

Schritt15

Ev. mit etwas kalter Butter aufmixen, nicht mehr kochen lassen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Die „al dente“ gegarten Nudeln abgießen und zur Krebssoße geben; mischen.

Schritt18

In tiefen Teller mit den Krebschwänzen portionieren und mit frisch gehobelten Parmesan - Spänen und einigen Basilikumblättern garniert, servieren.

Rezeptart: Schalen- und Krustentiere **Tags:** krebse, nudeln, pasta, trüffel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-hausgemachte-trueffelnudeln/>