

Italienische Rezepte

Feine Bandnudeln mit Trüffelsauce

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Einfach, Italien, Nudeln, Trüffel

150 g	Schalotten	300 ml	Geflügelfond
1	Knoblauchzehe	500 ml	Schlagsahne
20 g	Trüffel (frisch oder - eingelegt)		Salz und Pfeffer aus der - Mühle
3	Stiele Glatte Petersilie	2	Essl. Trüffelöl
3	Essl. Olivenöl	400 g	Fettuccine
300 ml	Weißwein		

1. Für die Trüffelsauce Schalotten, Knoblauch und Trüffel in feine Würfel schneiden. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.
2. Öl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig andünsten. Wein und Fond zugießen und auf die Hälfte einkochen lassen. 400 ml Sahne zugeben, nochmals auf die Hälfte einkochen. Restliche Sahne steif schlagen und kalt stellen. Sauce mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1 El Trüffelöl abschmecken. 1/2 der gewürfelten Trüffeln zugeben. Warm stellen.
3. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Nudeln in ein Sieb schütten, gut abtropfen lassen und in eine warme Pfanne geben. Restliches Trüffelöl zugeben und unterheben.
4. Die steif geschlagene Sahne mit 2/3 der Petersilie zur Sauce geben. Sauce über die heißen Nudeln gießen und gut vermengen. Einmal aufkochen und in vorgewärmten Pasta-Tellern anrichten. Mit den restlichen Trüffeln und der restlichen Petersilie bestreuen.