



Fettuccine mit Trüffel

Letzthin fragte mich die Mama einer Schulkameradin unserer Tochter, ob ich Interesse an Trüffel hätte. Sie gehe oft mit ihrem Hund in den Wald spazieren und der junge Hund pudzelt bereits Trüffel aus.

Oh, was für ein Angebot. Sehr gerne würde ich Trüffel nehmen und damit etwas feines zaubern.

Der Trüffel, welcher in unseren Breitengraden gefunden wird ist der sogenannte Herbsttrüffel.

Als es dann klappte, freute ich mich sehr darüber und ich habe gleich meine Menüplanung angepasst.

Mehl und Eier fehlen bei uns zu Hause nie. Daraus habe ich Fettuccine zubereitet und diese mit dem Trüffel serviert.

Mhmmm... es hat allen gemundet. Herzlichen Dank nochmals für das sehr schöne und geschätzte Geschenk.

Zutaten für 4 – 5 Personen

Zubereitung für die Fettuccine

4 frische Eier Gr. L

400 g Weissmehl

Zubereitung Trüffelsauce

1 Trüffel (vorzugsweise ca. 60 – 80 Gramm)

40 g Butter

50 g Olivenöl

1 Knoblauchzehe

Zubereitung der Fettuccine:

Auf einer sauberen Arbeitsfläche das Mehl geben. Mit drei Fingern eine Mulde formen.

Eier darin aufschlagen. Mit Hilfe einer Gabel die Zutaten gut Vermengen, danach das Ganze zu einem Teig verarbeiten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Anschliessend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche Teig sehr dünn ausrollen. Dieser Vorgang lässt sich auch mit der Walze der Haushaltsmaschine zubereiten und danach mit der Fettuccinewalze zuschneiden. Ausgerollter Teig zu Fettuccine schneiden.



Natürlich kann man die selbstgemachten Fettuccine durch gekaufte Fettuccine ersetzen.

Zubereitung der Trüffelsauce

Trüffel mit Hilfe eines Pinsels gut reinigen. Unter fliessendem Wasser waschen.

Mit Hilfe eines Trüffelhobels oder eine Mandoline den Trüffel in ganz dünne Scheiben hobeln. Ca. 1/4 des Trüffels bis zum Servieren beiseitestellen. Dieser wird dann direkt über die Fettuccine geraspelt.

In einer grossen Pfanne Salzwasser zu kochen bringen. Die frischen Fettuccine brauchen eine sehr kurze Kochzeit.

In einer weiten Pfanne Olivenöl und Butter geben. Auf mittlerer Stufe die Butter zergehen lassen. Danach einige Minuten die geschälte Knoblauchzehe darin wenden. Dies bis der Knoblauch in der Öl/Buttermischung Geschmack annimmt. Knoblauch entfernen, Kochplatte ausschalten. Der gehobelte Trüffel in die Pfanne geben und wenig bewegen, damit der Trüffel nicht zu fest auseinanderfällt. Restlicher Trüffel wird vor dem Servieren über die Fettuccine geraspelt.

Sobald das Salzwasser kocht, die Fettuccine darin kochen. Danach abtropfen und zum Trüffel in die Pfanne geben.

Ebenfalls etwas Kochwasser zu den Fettuccine geben und gut Vermengen.

In weite tiefe Teller anrichten und restlicher Trüffel darüber raspeln. Sofort servieren.

