

Trüffelnudeln mit schwarzen Sommertrüffeln

Nudelteig, selbstgemacht - mein Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Weizenmehl, (z.B. Typ 405)
200 g Grieß (Hartweizen-)
6 Eigelb
1 Ei(er)
2 TL Öl, neutrales, schwaches Olivenöl
3 EL Wasser
1 Prise Salz

Zubereitung:

Sechs Hühnereier trennen. Mehl und Grieß in eine Schüssel oder auf eine Arbeitsplatte sieben. Eine Mulde bilden und die Eigelbe und noch ein Ei (mit Eiweiß) zum Mehl geben.

Das Salz und das Öl und 2 EL Wasser hinzufügen. Alles solange miteinander verkneten (mind. 15 Min.), bis ein fester, aber noch formbarer Teig (Klumpen) entstanden ist. Sollte der Teig zu trocken sein (d. h. er bröseln), dann noch 1 EL Wasser oder einige Tropfen Öl hinzufügen.

Den Teig etwas flach drücken und in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens 30 Min. kühl lagern (Kühlschrank). Danach kann der Teig von Hand oder in einer Nudelmaschine verarbeitet werden.

Werden Nudeln aus dem Teig hergestellt (Spaghetti, Tagliatelle o. ä.), ist die Garzeit relativ kurz. Im siedenden Wasser brauchen die Nudeln nur 3-4 Min.

Soße und Trüffel für 4 Personen:

300 ml Geflügelbrühe
360 g Schlagsahne
60 g Butter
Salz
40 g Parmesan, geriebener
2 Eigelb
1 Tropfen Öl (Trüffelöl)
40g Frischen Trüffel
etwas Petersilie, gehackt

Zubereitung:

In einem Topf Brühe, Sahne und Butter aufkochen lassen und auf 500 ml reduzieren. Anschließend die fertig gekochten Nudeln in und in die Sauce geben. 10 g Parmesan mit Eigelben und 2 EL Wasser verrühren.

Den Topf mit den Nudeln vom Herd ziehen, die Parmesanmischung behutsam einrühren, bis das Eigelb bindet und die Sauce eine schöne Konsistenz bekommt. Dabei darauf achten, dass die Sauce am Topfboden nicht zu heiß wird, da das Eigelb gerinnen könnte.

Die Sauce mit Salz und Trüffelöl abschmecken. Vorsicht beim Trüffelöl: Weniger ist hier mehr! Die Pasta mit der Sauce auf Teller verteilen, Trüffel in Spänen darüber hobeln. Mit dem restlichen Parmesan und der Petersilie bestreut servieren.

Feigen mit Schinken, Honig und Balsamico

Zutaten für 4 Portionen:

8 Feige(n), reif
6 Scheibe/n Schinken (Serrano)

Für das Dressing:

1 TL Senf (Dijon)
1 EL Honig, flüssig
Salz und Pfeffer
1 EL Balsamico
1 EL Olivenöl
2 Zweige Basilikum und Zitronenthymian, zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Feigen waschen, sternförmig einschneiden und am unteren Ende zusammendrücken, sodass sich der obere Teil wie eine Blüte öffnet. Diese auf Teller setzen (2 Stück pro Person).

Den Schinken zerrupfen und über den Feigen verteilen. Für das Dressing alle Zutaten zusammenrühren, sodass eine schön dickflüssige, sämige Konsistenz erreicht wird. Über die Feigen geben, mit Basilikum oder Zitronenthymian bestreuen und genießen.

Erdbeer- Minz - Mousse

Zutaten für 4 Portionen:

3 Blatt Gelatine
250 ml RAMA Cremefine zum Schlagen
500 g Erdbeeren
60 g Zucker
1 Zweig/e Minze

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Cremefine mit den Quirlen eines Handrührers steif schlagen und abgedeckt kalt stellen.

Erdbeeren putzen, waschen und eine Hälfte mit dem Zucker mit einem Pürierstab pürieren. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Minzeblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Das Erdbeermark erwärmen (nicht Kochen) und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Minze unterrühren und nun die aufgeschlagene Cremefine unterheben.

Die erste Hälfte der Mousse auf vier Whiskeygläser verteilen. Darauf die Erdbeerscheiben verteilen und mit der zweiten Hälfte der Mousse abschließen.
Mit einer Erdbeerscheibe und etwas Minze garnieren.

Tipp:

Die Schichtung kommt besonders gut zur Geltung, wenn die Scheiben gleichmäßig an das Glas gedrückt werden.