

# Tagliatelle mit Salsa tartufata und Parmesan-Schaum

## Für zwei Personen

### Für die Tagliatelle:

300 g Mehl  
doppelgriffiges Mehl

3 Eier

Salz

### Für die Salsa tartufata:

1 schwarzer Wintertrüffel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Rapsöl

2 braune Champignons  
40 g Trüffelbutter  
Salz

2 schwarze Oliven  
1 EL Olivenöl

### Für den Parmesanschaum:

1 Schalotte  
200 ml Milch  
100 ml Gemüsefond

1 Zitrone  
200 ml Sahne  
2 g Sojalecithin

60 g Parmesan  
100 ml Weißwein  
Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

4 Essbare Blüten

2 Zweige Petersilie

### Für die Tagliatelle:

Aus dem Mehl und den Eiern in der Küchenmaschine einen geschmeidigen Nudelteig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und kurz ruhen lassen. Anschließend mit der Nudelmaschine flach auswallen.

Daraus gleichmäßige Teigrechtecke schneiden und mithilfe der Nudelmaschine Tagliatelle herstellen. Die Nudeln mit etwas doppelgriffigem Mehl bestäuben und auf einem Blech kurz antrocknen lassen. Anschließend in gut gesalzenem köchelndem Wasser sehr bissfest garen.

### Für die Salsa tartufata:

Champignons putzen und mit dem Trüffel und Oliven zu gleichen Teilen klein hacken. Die Menge des Trüffels hängt von seiner Aromatik ab.

Zusammen mit den Ölen zu einer groben Salsa verrühren. Knoblauch abziehen, reiben und dazugeben. Mit Salz abschmecken.

Die Salsa in einer Pfanne erwärmen und die fertigen Tagliatelle mit etwas Nudelwasser darin fertig garen, bis die Nudeln al dente sind. Alles gut durchschwenken.

Den übrigen Trüffel hobeln, in heißer Trüffelbutter schwenken und über die Pasta geben.

### Für den Parmesanschaum:

Schalotte abziehen und nur die Hälfte in etwas Öl glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Gemüsefond aufgießen und Milch und Sahne dazugeben. Alles aufkochen und den Parmesan hineinreiben. Kurz köcheln lassen, alles mixen und durch ein Sieb in einen neuen Topf abpassieren. Zitrone auspressen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit dem Stabmixer alles schaumig aufschlagen und etwas Sojalecithin untermixen.

### Für die Garnitur:

Blüten verlesen, Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Beides als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten und Petersilie garnieren und servieren.

Martina Schenk am 06. Januar 2022