Tagliatelle mit Steinpilz-Trüffel-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	180 g Dinkelmehl, 630	

Für die Fertigstellung:

Salz

Für die Sauce:

20 g getrock. Steinpilze	2 Schalotten	150 ml Sahne
30 g Butter	150 ml Gemüsefond	60 ml Wermut
2 TL Trüffelpulver	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 kl. schwarzer Trüffel	2 EL Trüffelöl	20 g Montello

Für den Teig:
Das Mehl mit den Eiern verkneten. Danach den Teig in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank geben. Nach 10 Minuten im Kühlschrank in vier gleich große Teile teilen.

Für die Fertigstellung:
Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Anschließend durch den passenden Tagliatelle-Aufsatz rollen und die Tagliatelle in kleine Nester formen und in Salzwasser 4 Minuten garen.

Für die Sauce:
Steinpilze in Wasser einweichen.
Schalotten abziehen und klein schneiden. In einer großen Pfanne die Butter schmelzen und die Schalotten glasig anschwitzen. Steinpilze abgießen, klein schneiden und der Steinpilze für 2-3 Minuten mit anbraten. Die restlichen der Steinpilze für die Garnitur in eine kleine Pfanne geben und warmhalten.
Wermut und Gemüsefond in die Pfanne zu den Schalotten und Steinpilzen geben und mit Trüffelpulver, Salz und Pfeffer würzen. Für 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit der Sahne aufgießen und in einem Standmixer gut mixen. Die Sauce wieder zurück in die Pfanne gießen und Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
Trüffel hobeln, Montello reiben und beides als Garnitur verwenden. Öl über das Gericht nappieren.

Alina Fricke am 21. Mai 2025