

Tagliatelle im Käsesud, Blattspinat, Kräuter, Trüffel

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

250 g Semola 150 g Mehl 4 Eier
1 Prise Salz

Für den Parmesansud:

1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 100 ml Sahne
100 g Parmesan 2 EL Butter 100 ml Weißwein
50 ml Wermut 500 ml Gemüsefond 1 EL Risotto
1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian 1 Zweig Salbei
2 Tropfen Trüffelöl Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für den Spinat:

200 g junger Blattspinat 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
1 EL Butter Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die frittierten Kräuter:

3 Zweig Rosmarin 3 Zweig Thymian 3 Zweig Salbei
Pflanzenöl

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Trüffel

Für die Tagliatelle:

Das Semola und Mehl in einer Schüssel miteinander vermengen. Eier und Salz dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend ausrollen und durch Nudelgitarre streichen.

Für den Parmesansud:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf aufschäumen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Risotto, Rosmarin, Thymian und Salbei zufügen, kurz anschwitzen und mit Weißwein und Wermut ablöschen. Alkohol komplett einkochen lassen. Fond dazugeben und alles etwa 20 Minuten köcheln lassen. Kräuterzweige entnehmen, Sahne angießen, nochmals aufkochen lassen. Parmesan fein reiben. Topf vom Herd ziehen und geriebenen Parmesan in Sud einrühren, genauso wie Trüffelöl. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles durch ein Sieb passieren.

Für den Spinat:

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in einer Pfanne mit Butter glasig andünsten. Gewaschenen Spinat dazugeben und bis er zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die frittierten Kräuter:

Kräuter kurz in einer Pfanne mit dem heißen Öl knusprig ausbacken und auf einem Küchenpapier trockentupfen.

Für die Garnitur: Trüffel hobeln.

Tagliatelle in den Sud geben und miteinander vermengen. Mit einer Pinzette und Suppenkelle aufrollen und auf einem Teller drapieren.

Spinat dazu geben, Trüffel darübergeben, Kräuter mittig anlegen.

Sascha Parlow am 04. Dezember 2023