

Getrübefelte Tagliatelle mit grünem Spargel und Garnelen

Für 2 Personen

4 Garnelen, roh	1 Trüffel, schwarz	150 g Tagliatelle
150 g Spargel, grün	100 g Butter	70 g Parmesan
100 ml Sahne	1 Schote Chili	1 Zehe Knoblauch
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz, grob

Die Tagliatelle in Salzwasser gar kochen. Den Spargel im unteren Drittel schälen, kurz in heißes Salzwasser geben und anschließend in Eiswasser abschrecken. Für die Soße 50 Gramm Butter schmelzen, die Sahne dazugeben und den Parmesan darüber reiben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Chilischote halbieren und von den Kernen entfernen. Die Knoblauchzehe halbieren. Die Garnelen von der Schale befreien, den Darm entfernen und in etwas Pflanzenöl anbraten. Den Knoblauch und die Chili dazu geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel in der restlichen Butter kurz andünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln mit der Soße mischen, den Spargel und die Garnelen darüber platzieren und etwas von dem Trüffel darüber hobeln.

Florian Flickinger am 22. September 2009