

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2020** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Tagliatelle al tartufo

Zutaten für zwei Personen

Für den Sugo:

60 g kalte Butterwürfel
 1 EL Trüffelbutter
 400 ml Geflügel- oder Gemüfefond
 Ca. 10 g Norcia Trüffel
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Den Trüffel mit einer Pilzbürste reinigen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen.

Fond mit ca. 5 g fein gehobeltem Trüffel in einen Topf geben und aufkochen lassen. Auf ca. 300 ml einkochen lassen und nach und nach die Butterwürfel einrühren. Mit der Trüffelbutter, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Tagliatelle:

300 g Tagliatelle mit Ei
 ½ ausgekratzter Parmesanlaib,
 ersatzweise 100 g frisch geriebener
 Parmesan
 Salz, aus der Mühle

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und mit Salz abschmecken. Tagliatelle zugeben und al dente garen. Mit Hilfe einer Pastakralle aus dem Topf direkt in den Trüffelsud schöpfen und durchschwenken. Pasta mit dem Sud in den Parmesanlaib geben und gründlich durchschwenken, bis der Parmesan geschmolzen ist.

Alternativ den geriebenen Parmesan zur Pasta geben und vermischen.

Für die Garnitur:

30 g Parmesan

Parmesan hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, den restlichen Trüffel und den Parmesan darüber hobeln und sofort servieren.