

# Feine, hausgemachte Trüffelnudeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sicherlich nicht für jeden Tag, edel und hausgemacht, das ist der Unterschied

## Zutaten

- Für die Trüffelnudeln:
  - 20 - 25 g frische Trüffel, gebürstet und fein gehackt
  - 300 g Weizenmehl
  - 6 Eier
  - 1 El Olivenöl
  - Etwas Wasser und 1 Prise Salz
- Für die Krebssoße:
  - 2 fein geschnittene Schalotten
  - 25 g Krebsbutter
  - 2 cl Cognac oder Weinbrand
  - ¼ l guter Fischfond (hausgemacht, oder aus dem Supermarkt)
  - 1/8 l trockener Weißwein
  - 1 kleiner Becher Crème fraiche
  - ½ Tl Tomatenmark
  - Etwas gemahlener Chili oder Cayenne
  - Etwas frisch gehobelter Parmesan vom Stück
  - Einige frische Basilikumblätter für die Garnitur
  - 200 g küchenfertige Krebschwänze in Lake

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Trüffelnudeln:

### Schritt2

Das Mehl auf die Tischplatte geben und in die Mitte die frischen Eier schlagen; Öl, Salz und Wasser

dazu geben.

### **Schritt3**

Von der Mitte aus arbeiten und das Mehl von den Rändern nach und nach einarbeiten, bis alles gut durchgewirkt ist.

### **Schritt4**

Die gehackten Trüffel unterarbeiten, anschließend 30 min. ruhen lassen bevor der Teig dünn ausgerollt und in dünne Streifen geschnitten wird.

### **Schritt5**

(Das ist die "manuelle Version" mit Muskelkraft, natürlich kann man sich die Arbeit mit einer Nudelmaschine erleichtern)

### **Schritt6**

In reichlich kochendem Salzwasser „bissfest garen“.

### **Schritt7**

Die Krebssoße:

### **Schritt8**

Die fein geschnittene Schalotten in etwas Butter und der Krebsbutter glasig anschwitzen.

### **Schritt9**

Ev. auch die Krebschalen, (wenn noch vorhanden), dazu geben.

### **Schritt10**

Mit wenig Tomatenmark etwas schwitzen lassen

### **Schritt11**

Anschließend mit dem Cognac flambieren (das gibt den

### **Schritt12**

unvergleichlichen Geschmack) und mit dem Weißwein und Fischfond aufgießen.

### **Schritt13**

15 - 20 min. köcheln lassen, danach durch ein Küchensieb passieren,

### **Schritt14**

Alles mit Crème fraiche auf die "benötigte Menge cremig reduzieren". mit etwas Cayenne oder gemahlenem Chili nachschmecken.

### **Schritt15**

Ev. mit etwas kalter Butter aufmixen, nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt17**

Die „al dente“ gegarten Nudeln abgießen und zur Krebssoße geben; mischen.

### **Schritt18**

In tiefen Teller mit den Krebschwänzen portionieren und mit frisch gehobelten Parmesan - Spänen und einigen Basilikumblättern garniert, servieren.

**Rezeptart:** Schalen- und Krustentiere **Tags:** krebse, nudeln, pasta, trüffel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-hausgemachte-trueffelnudeln/>