



Spaghetti mit Trüffel-Beurre-blanc

Die Pasta betört mit der fein ziselierten und tief schmackhaften Buttersauce. Trüffelbutter und Trüffelscheibchen geben ihr „den Rest“. Guanciale und Lauch verleihen ihr trotz Einfachheit Klasse. Aus meiner Sicht handelt es sich um die kulinarische Weiterentwicklung einer Pasta alla Carbonara.

Die Spaghetti

Für die Spaghetti den Lauch in kochendem Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. So bleibt er leuchtend grün. Den Schinken in feine Streifen schneiden und in etwas Butter ohne Farbe anschwitzen. Entnehmen und in der Pfanne nun die Pinienkerne leicht anrösten. Diese ebenfalls herausnehmen, und in der restlichen Butter das feinst gewürfelte Brot golden anrösten. Beiseitestellen.

Spaghetti al dente garen (nach meinem Geschmack leicht „über“ al dente). Auf einem Sieb abgießen und in einen Topf mit der gewünschten Menge an Buttersauce sowie den anderen Zutaten locker vermischen und kräftig pfeffern. Zum Servieren mit einigen Scheibchen Trüffel und dem fein geschnittenen Schnittlauch garnieren. Etwas Parmesan darüber streuen, restlichen Parmesan getrennt



dazu servieren.

Die Beurre blanc

Beurre blanc vorbereiten, in sterile Gläschen füllen, im Kühler lagern. Die Buttersauce hält sich bis zu vier Wochen, doch so alt wird sie nicht 😊.

Die Zubereitung

(Ergibt ca. 0,75 Liter)

Die Schalotten schälen und in Streifen schneiden, die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In etwas Butter anschwitzen, mit Noilly Prat und Riesling ablöschen und auffüllen, Fischfond hinzugeben. Kräuter, Pfeffer und Piment unterrühren und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren.

Mit Sahne auffüllen, erneut aufkochen und um ein Drittel reduzieren. Sauce passieren, mit in Wasser angerührter Stärke ein wenig binden und mit kalter Butter aufmontieren. Mit Salz, Pfeffer,

-2-

Zitronensaft und einem Schuss Rieslingsekt abschmecken. Die gewünschte Menge für die Spaghetti Warmhalten.

Unbedingt auf Vorrat kochen!

Tipp: Wer möchte, gibt noch einige Taggiasca-Oliven auf den Teller. Am besten einzeln dekorativ zwischen den Nudeln präsentieren!

Zutaten

Für 2 Portionen

Die Spaghetti

Menge	Zutat
200 bis 250 g	Spaghetti
½	Lauchstange (in dünnen Längsstreifen)
6 Scheiben	Guanciale (in feine Streifen geschnitten)
2 EL	Butter
2 EL	Trüffelbutter (sehr kalt)
2 EL	Pinienkerne (golden geröstet)
½ Bund	Schnittlauch (fein geschnitten)
2 Hand voll	Parmesan (gerieben)
1 Hand voll	Weißbrotwürfel
Einige Blättchen	eingelegter Trüffel
Evtl.	Taggiasca-Oliven (als Garnitur)
	Salz, Pfeffer
	Salz, Pfeffer

Die Beurre blanc

Menge	Zutat
5	Schalotten
100 g	weiße Champignons
100 ml	Noilly Prat
250 ml	trockener Weißwein
500 ml	Geflügelfond
1	Petersilien- oder Estragonzweig
½ TL	weißer Pfeffer (gemörsert)
½ TL	Piment (gemörsert)
350 g	Sahne
½ EL	Speisestärke
150 g	kalte Butter
¼	Zitrone (den Saft)
1 Schuss	Rieslingsekt
	Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer