



genuss

REZEPT AUS DEM MAGAZIN 01/18

**TAJARIN
AL TARTUFO NERO**

MIT DEM DUFT DER ERDE

Paul Ullrich AG

SPEZIALITÄT AUS DEM PIEMONT

TAJARIN AL TARTUFO NERO

ZARTE NUDELN MIT
SCHWARZEM TRÜFFEL

Zutaten für 2 Personen

160g	Tajarin (auch Tagliolini oder Taglierini genannt, oder andere, zwei Millimeter dünne Bandnudeln)
200g	Butter
80g	schwarze Trüffel
250g	Büffelmozzarella
50g	Trüffel in feinen Scheiben zum Garnieren
	etwas Reispapier zum Garnieren
	etwas Salz
	etwas Pfeffer

Vorbereitung

Die zimmerwarme Butter verrühren, mit den in Scheiben gehobelten Trüffeln in einem Gefäß mischen und 48 Stunden mazerieren lassen.

Zubereitung

Für die Sauce Büffelmozzarella mitsamt seiner Lake in einer Pfanne auf 65 Grad erhitzen, dabei darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht zum Kochen kommt. Sind einmal 65 Grad erreicht, vom Feuer nehmen und die Masse mit einem Sieb filtern.

Danach die Teigwaren in kochendem Wasser aufkochen. Die vorbereitete Trüffel-Butter erhitzen, mit wenig Salz und Pfeffer verfeinern und die Tajarin kurz darin anschwitzen.

In einem tiefen Pasta-Teller zuerst die Mozzarella-Sauce anrichten, darauf (in einem Metallring, wenn vorhanden) die getrüffelten Tajarin platzieren. (Den Metallring entfernen.) Zum Schluss mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel garnieren. Als Dekoration dient ein Streifen kurz in heisses Öl getunktes Reispapier.

Buon appetito!

Rezept von Domenico Palladino
Koch der Pizzeria da Luigi in Fahrwangen
www.da-luigi.ch

Paul Ullrich AG
Weine und Spirituosen