

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 6. Mai 2021** ▪  
**Vegetarische Küche mit Johann Lafer**



**Maria Scholz**

**Selbstgemachte Trüffel-Bandnudeln mit Tomaten-Butter-Sauce und Parmesan-Crunch**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tomaten-Butter-Sauce:**

1 Strang à 10 intensive kleine Cherrytomaten  
 1 Knoblauchzehe  
 100 g Butter  
 150 g Parmesan  
 2 EL Sherry  
 ½ Bund Basilikum  
 1 TL Zucker  
 Olivenöl, zum Abschmecken  
 Fleur de Sel, zum Würzen  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Parmesan reiben und nach und nach in die Butter rühren. Knoblauch abziehen, pressen und mit in die Pfanne geben. Tomaten waschen, trockentupfen und mit Zucker in die Pfanne geben. Alles mit Sherry ablöschen. Sauce mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. Vor dem Servieren Basilikum unterrühren und mit Olivenöl abschmecken.

**Für den Nudelteig:**

1 kleine Knolle schwarzer Wintertrüffel  
 300 g Mehl, Typ 00 (Hartweizengrießmehl „Semola di grano duro“, doppelt gemahlen)  
 200 g Mehl, Typ 0  
 4 Eier  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Trüffel hobeln und davon ca. 1-2 Teelöffel klein hacken. Rest für die Garnitur beiseitestellen. Beide Mehle zu einem Haufen formen und in der Mitte eine Mulde bilden. 3 Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. 3 Eigelbe und ein Vollei in die Mulde geben. Gehackten Trüffel, 1 TL Salz und 1 Esslöffel Olivenöl ebenfalls in die Mulde geben. Das Mehl von außen nach innen mit den Zutaten in der Mulde vermengen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie geben und im Kühlschrank 15 bis 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig mit der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen, dann in Bandnudeln schneiden. Nudeln in kochendem Salzwasser 2 Minuten kochen und abgießen. Mit der Sauce vermengen.

Vor dem Servieren Trüffel über die Bandnudeln geben.

Bei Nudeln, in die man Trüffel einarbeiten möchte, ist es wichtig dass man den Trüffel ganz fein reibt. Bleibt der Trüffel er zu grob, zerbricht der Nudelteig sehr schnell.

**Für den Parmesan-Crunch:**

100 g Parmesan

Parmesan reiben, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, dann zerkrümeln und als Crunch über die Nudeln geben.

**Für die Garnitur:**

50 g Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.