

Spaghettini mit Sahnesauce und Trüffel



Sendung vom 16. April 2012
mit Ralf A. Hamm

Puccini zur Pasta

grobes **Meersalz**
weißer Pfeffer
ca. 150 bis 200 ml Gemüse oder Geflügelfond
ein Becher (200ml) Schlagsahne
Butter (ca. 30 bis 50g)
Frischer Parmesan
Eigelb
Trüffelessenz (Trüffelöl)
1 Packung Spaghettini (sehr dünne Spaghetti)
TRÜFFEL 15g

trockener Weißwein

In einem Topf reichlich Wasser mit Salz zum Kochen bringen.

In einem anderen Topf Brühe, Sahne und Butter aufkochen lassen
und auf die Hälfte einreduzieren.

Ca. 10 g Parmesan reiben und mit Eigelben
und etwas von dem Weißwein (ca. 2 EL) verrühren.

Den Topf mit der Sauce vom Herd ziehen, die Parmesanmischung einrühren,
bis das Eigelb bindet und die Sauce eine sämige Konsistenz bekommt.

Die Sauce mit Meersalz, weißem Pfeffer und Trüffelöl abschmecken.
Mit dem Trüffelöl sollte man vorsichtig sein, da der Geschmack sehr intensiv ist.
Die Nudeln in dem kochenden Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen,
in einem Sieb abtropfen lassen – auf keinen Fall abwaschen!

Dann mit der leckeren Sauce in einem großen Topf gründlich unterheben.
Die duftende Pasta auf einem schönen großen Teller anrichten
und etwas Trüffel darüber hobeln.

Wenn jemand die Ausgabe für den Trüffel scheut, was ich nicht verstehen kann,
denn beim Essen ist nicht zu spaßen (sparen), so kann man nochmal
ein paar Tropfen von dem Trüffelöl darüber geben.

Ich persönlich trinke hierzu gerne einen kühlen Lugana.
Ein erschwinglicher Wein aus einem Weinanbaugebiet südlich des Gardasees.
Diese Weine zeichnen sich durch eine feine, wenig dominante Säure aus,
haben eine sehr ansprechende honiggelbe Farbe, viel Frucht und eine köstliche Blume.



Statt der Spaghettini kann man natürlich jede andere
Langnudel verwenden. Allerdings eignet sich die dünne
Nudel hervorragend um möglichst viel der hervorragenden
Sauce aufzunehmen.

Pasta con Pesto



Ich hatte ja das Glück, mit einigen Freunden mehrere Jahre einen Bauernhof in der Toscana bewohnt und renoviert zu haben. Und da habe ich bei meiner alten Nachbarin Angela Lambardi fogendes Nudelgericht gekostet, was ich seitdem hundert Mal nachproduziert habe:

Nudeln in entsprechender Menge für die Personenzahl in reichlich Salzwasser al dente kochen;
am Besten eignen sich hier dicke Spaghetti
(Martelli sind die Besten!)

- Eine Knolle Knoblauch schälen, die Hälfte in kleine Stücke hacken, die andere Hälfte reiben oder quetschen
- 100 g frische geriebenen Parmesan in eine Schüssel geben
- Ca. 100 g bestes Olivenöl darüber giessen, vermischen
- 50 g Pinienkerne fein hacken, möglichst nicht mit der Maschine, sondern mit dem Messer, dann unter die Käsemischung geben
- 20 Blätter frisches Basilikum hacken und unterheben
- Den Knoblauch in die Mischung einrühren

Das Ganze dann gut in einem Steintöpfchen vermischen und mindestens drei Stunden ziehen lassen.

Die Pesto in kleinen Portionen auf die heißen (!) Nudeln geben und geniessen.

Als Weinbegleitung empfehle ich einen Vernaccia di San Gimignano, einen weißen Toscaner mit viel Biss, ganz wie die Nudel

Buon Appetito!

