



Tagliatelle mit SwissShrimps und Trüffel

Ein festlicher Pastagenuss, bei dem die Edel-Delikatessen SwissShrimps und Trüffel eine gelungene Mariage auf dem Teller feiern.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

200 g	Mehl
2	Eier
	Salz
1 TL	Trüffelöl
50 g	Butter
1	Périgord-Trüffel
1 EL	glattblättrige Petersilie, fein gehackt
¼ dl	Gemüsebrühe
400 g	SwissShrimps

1 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Pernod
	Salz und Pfeffer

*Gaumenschmaus
für Trüffelliebhaber*



ZUBEREITUNG

1. Den Trüffel mit der Pilzbürste sanft reinigen. Die Butter mit dem Trüffelöl in einer grossen beschichteten Pfanne bei höchstens mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Gehobelte Trüffelscheiben in die Butter geben, Bouillon und die Hälfte der fein gehackten Petersilie (1 EL) unterrühren, Pfanne vom Herd ziehen und zugedeckt beiseitestellen.
2. Für die Pasta Mehl, Eier und 1 TL Salz in einer grossen Schüssel mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einem Küchentuch zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
3. Den Pastateig dünn auswallen und von Hand mit einem Messer oder mit der Pastamaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Tagliatelle in kochendem Salzwasser rund 2 Minuten bissfest garen, abgiessen und zur Trüffelbutter in die Pfanne geben, darin schwenken und warmhalten.
4. Die Köpfe der Shrimps durch eine Drehbewegung entfernen. Die Shrimps schälen, entdarmen und beidseitig kurz im heissen Sonnenblumenöl anbraten, mit einem Schluck Pernod ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Tagliatelle auf die Teller verteilen, Shrimps über die Teller geben, zum Schluss die restliche Trüffel über die Teller hobeln, restliche Petersilie darüberstreuen und sofort servieren.

*Dazu passt:
ein kühler Mauler.*

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf
www.swissshrimp.ch/rezepte