Fettuccine mit Carpaccio von der Sommertrüffel

Ganz einfach und schnell sind sie zubereitet: Die »Fettuccine con carpaccio di tartufo estivo«. Aber zweifellos ein himmlischer Traum von einem Pastagericht für Zwei. – Più delizioso!

2 Personen

200 – 250 g	Fettuccine (4 - 5 mm breit) Campofilone Pasta oder Toskana Pasta oder selbst gemacht
	Meersalz
20 g	mild gesalzene Fassbutter (in kleinen Stücken)
1 EL	abgetropftes Olivenöl vom Trüffelcarpaccio
200 ml	bester Geflügelfond
4 EL	Parmigiano-Reggiano vecchio (frisch - fein gerieben)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
80 g	Trüffelcarpaccio in Olivenöl extra vergine (abgetropft)
10 g	Butter
2 EL	Madeira
	Parmigiano-Reggiano vecchio frisch in Späne gerieben

FÜR EINE DELUXE-VERSION:

50 g	Bloc de Foie gras de canard (sehr gut gekühlt)
	Fleur de sel

1 TRÜFFEL-CARPACCIO: Das Trüffelcarpaccio in ein Sieb über ein Schüsselchen geben und gut abtropfen lassen. Butter in einer kleinen Kasserolle auslassen, die abgetropften Trüffelscheibchen zugeben, darin schwenken und behutsam erhitzen, mit Madeira ablöschen und ein wenig reduzieren lassen. - Trüffel warm halten.

2 PASTA: Zuerst den Geflügelfond auf die Hälfte zu einem Jus reduzieren und warm halten.

3 Die Fettuccine in reichlich leicht gesalzenem Wasser (10 g Salz/l) al dente kochen, abgießen, gut abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Den etwas heißen Geflügeljus darüber geben, die Butter und zwei Löffelchen abgetropften Öl vom Trüffelcarpaccio mit den Fettuccine, den Parmigiano, etwas Pfeffer und einer Prise Muskatnuss gut vermengen. – Evtl. noch etwas Geflügeljus zugeben, die Pasta soll schön „geschmeidig“ sein.

4 ANRICHTEN: Die Pasta auf gut vorgewärmte große Teller geben, über jede Portion das Trüffelcarpaccio geben. – Frisch geriebene Parmesanspäne in einem kleinen Schälchen dazu reichen und die Pasta mit einem sehr guten italienischen Rotwein genießen.

5 In der Deluxe-Version zusätzlich über die Fettuccine hauchdünn Scheiben von Foie gras hobeln und mit einem Hauch Fleur de sel bestreuen. (Bild)

WEINEMPFEHLUNG: Ein Manzone Barolo Serralunga 2009 aus dem Piemont.

ANMERKUNG ZUR TRÜFFEL: Die Sommertrüffel, die weit weniger geschätzt wird als die Königin der Trüffel, die weiße Alba-Trüffel und der König, die Perigord-Trüffel, ist die Sommertrüffel auch für den weniger betuchten Feinschmecker erschwinglich. Nach Ansicht des Autors tut dies dem feinen Gericht keinen Abbruch.

Wird frische Perigord-Trüffel zum Gericht verwendet, dann wie oben beschrieben verfahren, um das Trüffelaroma zu intensivieren. Bei der Verwendung von weißer Alba-Trüffel diese unbedingt roh mit einem Trüffelhobel darüber reiben. Hitze schadet der weißen Trüffel!

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.