

HIRTER TRÜFFELREZEPTE

von Küchenleiter Philipp Kampl

Trüffel Pasta mit frischem Trüffel

Für den Nudelteig:

- 500 g Mehl (doppelgriffig)
- 400 g Dotter
- 1 Ei
- Etwas Olivenöl
- Etwas Salz

Das Mehl mit Dotter, Ei, Olivenöl und Salz in einer Küchenmaschine kneten lassen bis ein kompakter Nudelteig entsteht. Den Nudelteig im Kühlschrank etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und mit einem Bandnudelaufsatz schneiden. Wenn kein Bandnudelaufsatz vorhanden ist kann man den Nudelteig auch mit einem Küchenmesser schneiden. Die fertigen Bandnudeln in einen Topf mit gesalzenem Wasser ungefähr 2 Minuten kochen.

Für die Trüffelsauce:

- 1 Schalotte
- 4 cl Weißwein
- ½ Liter Schlagobers
- Frischer Trüffel (fein gehackt)
- 30 g Butter
- 20 g Parmesan
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Die Schalotten in Butter und Olivenöl anschwitzen. Den feingehackten Trüffel dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Danach mit dem Schlagobers aufgießen, kurz einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Nudeln und den Parmesan zur Sauce hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Bei Bedarf nachwürzen.

Vor dem Servieren frischen Trüffel nach Bedarf darüber hobeln.

HIRTER TRÜFFELREZEPTE

von Küchenleiter Philipp Kampl

Geschmorter Topinambur / Sauerrahm / Trüffel

- 4 Stück Topinambur (gesäubert)
- 8 Esslöffel Sauerrahm
- Frischer Trüffel
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss (gerieben)
- Olivenöl
- Frische Petersilie

Die 4 Stück Topinambur im Ofen Bei 180 °C Umluft etwa 45 bis 50 Minuten schmoren bis sie schön weich sind. Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Die fertig geschmorte Topinambur einschneiden und mit Sauerrahm füllen.

Vor dem Servieren frischen Trüffel darüber hobeln und mit etwas frischer Petersilie garnieren.

Getrüffelte Kartoffel-Mousseline

- 500 g mehlig Kartoffeln
- 150 ml Milch
- 150 g Butter
- 2 Esslöffel geschlagener Schlagobers
- Muskatnuss (gerieben)
- Salz
- Pfeffer
- Trüffelöl (je nach Geschmack)
- Frischer Trüffel (fein gehackt)

Die Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe vierteln oder halbieren und in gesalzenem Wasser weichkochen. Danach abgießen, die Kartoffeln ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse geben. Die Milch zum Kochen bringen und mit der Butter zusammen unter das Kartoffelpüree rühren. Trüffelöl (je nach Geschmack), fein gehackten Trüffel und den geschlagenen Schlagobers unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Vor dem Servieren frischen Trüffel darüber hobeln.

Getrüffelte Kartoffel-Mousseline ist die perfekte Beilage zu Kalbsrücken, Kalbsfilet, Kalbsbries, Beiriedschnitte oder auch zu Geflügel.