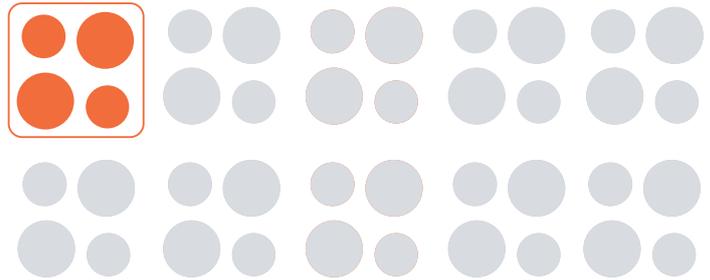


ZUTATEN



Ein "Gelingt-garantierter"-Rezept von René Perler

SAFRANNUDELN AN TRÜFFEL-KÜRBIS-SAUCE

Zutaten für 4 Personen

500 g Safrannudeln
600 g Kürbis
1 Schalotte
1 Esslöffel Trüffelöl
10 g schwarze Trüffel
1 dl Weisswein
0,5 dl Pastis oder Patxaran (Anis-Schwarzdorn-Likör aus Navarra)
1,8 dl Saucenrahm
Bratbutter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Kürbis schälen und in dünne Scheiben schneiden (max. 5 mm). Daraus Sterne und Monde ausstechen, zugedeckt beiseite stellen. Kürbisabschnitte in Würfel schneiden.
2. Schalotte hacken. Vom Trüffel die Hälfte in Würfeli, der Rest in dünnen Scheiben für die Garnitur schneiden.
3. Kürbisabschnitte und Schalotten im warmen Trüffelöl andämpfen. Mit Wein und Pastis/Patxaran ablöschen und kurz aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Min. weich kochen.
4. Kürbis pürieren und durch ein Sieb streichen.
5. Rahm beifügen, aufkochen, würzen. Trüffelwürfeli daruntermischen, Sauce beiseite stellen.
6. Kürbismonde und -sterne in der heissen Bratbutter beidseitig hellbraun braten, zugedeckt warm stellen.
7. Nudeln abgiessen, abtropfen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, Sauce darüberggeben, garnieren.

Tipp vom Chef-de-Cuisine:

Lässt sich vorbereiten: Kürbis am Vortag ausstechen, kurz blanchieren. Sauce zubereiten, beides zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG