

Tagliatelle mit Trüffelschaum (2 Personen)

250 gr	Tagliatelle
2	weisse Champignons, in grobe Scheiben schneiden
2	Schalotten, in grobe Scheiben schneiden
1 dl	Weisswein
1 EL	Trüffelöl
60 gr	Butter
1 EL	Creme Fraiche
1 dl	Rahm
16 gr	weisser Trüffel

ZUBEREITUNG

1. Schalotten und Pilze in 25 gr Butter anschwitzen.
2. Mit Weisswein ablöschen und leicht einköcheln lassen.
3. Rahm beifügen und alles mit dem Mixstab pürieren.
4. Butter und Creme Fraiche einrühren.
5. Mit Trüffelöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Hälfte der Sauce über die Tagliatelle geben und durchschwenken.
7. Die ander Hälfte der Sauce mit dem Mixstab aufschäumen und dann ebenfalls über die Tagliatelle geben.
8. Weissen Trüffel darüber hobeln und servieren.