

## PACCHERI MIT LAUCHSAUCE, TRÜFFEL UND JAKOBSMUSCHELN



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Für 1 Person

In einem Topf mit reichlich Salzwasser die Paccheri bissfest kochen. In einer Bratpfanne die Butter mit dem Öl erhitzen und die Jakobsmuscheln mit einem Zweig Majoran anbraten. Wenn sie gebräunt sind, aus der Pfanne nehmen und mit dem Wein ablöschen, die Sahne, die Gransalsa mit Lauch und Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Die Paccheri mit der Lauchsalsa anbraten und in der Mitte des Tellers anrichten, mit ein paar Löffeln Trüffelcreme, den Jakobsmuscheln und ein paar Trüffelspänen dekorieren.

### Menù-Zutaten

15 ml. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5  
20 g. Crema di funghi prataioli con tartufo (Champignoncreme mit Trüffel) - E50K  
40 g. Gransalsa di Porro (Gransalsa mit Lauch) - BI1  
6 fette Carpaccio di tartufo (Trüffelp Carpaccio) - P69  
q.b. Buon brodo vegetale (Gemüsebrühe „Buon brodo“) - BC1

### Zutaten

50 ml Sahne  
3 Jakobsmuscheln  
n.B. Salz  
n.B. Weißer Pfeffer  
15 g Butter  
80 g Paccheri  
n.B. Majoran  
20 ml Weißwein