

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.

Menü-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 (Trüffelcarpaccio) - 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