

Tagliolini mit Trüffel, Seeteufel und Scampis



Exklusiv für Télécran und passend zur Saison hat Guiseppe Parrino mit seinem Küchenchef José Alves ein leckeres Trüffelgericht zubereitet, das man leicht nachkochen kann.

RISTORANTE ROMA
5, rue de Louvigny
L-1946 Luxemburg
Tel. 22 36 92

Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Den Lauch längs vierteln, waschen und in dünne Streifen schneiden.

Die Scampis schälen und den Seeteufel in mundgerechte Stücke schneiden. Die Scampischalen in heißem Olivenöl anbraten. Die Schalotten, den Lauch und den Knoblauch hinzufügen und fünf Minuten lang weiter braten. Mit dem Weißwein ablöschen und um die Hälfte einkochen. Den Fischfond hinzufügen und 20 Minuten lang köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist.

Die Sauce durch ein Sieb gießen und die Butter mit dem Stabmixer untermischen, solange mixen bis die Sauce etwas Konsistenz hat. Mit Salz abschmecken. Die Tagliolini in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen.

In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin die Scampis und die Seeteufelstückchen anbraten. Die Sauce und ein Viertel der in Lamellen gehobelten Trüffeln zu dem Fisch geben und kurz durchmischen.

Die fertig gegarten Nudeln in die Sauce geben und bei schwacher Hitze ungefähr zwei Minuten lang unter

ständigem Schwenken gut mischen. Auf großen tiefen Tellern anrichten und mit den restlichen Trüffelscheibchen bestreuen.

Zutaten für sechs Personen

450 g Tagliolini	100 g Butter
½ l Fischfond	6 cl trockenen Weißwein
400 g Seeteufelfilet	80 g schwarze oder 30 g weiße Trüffel
20 Scampis (roh)	Olivenöl
100 g Lauch	Salz
2 Schalotten	
1 Knoblauchzehe	

Weintipp

Dazu passt ein Wein aus dem Piemont, z.B. ein Barbera d'Asti, oder ein großer Barolo bzw. Barbaresco.