



## Fettuccine Alfredo - Dünne Nudeln an Butter, Parmesan und Rahm

Das Original stammt aus dem Ristorante Alfredo alla Scrofa, erfunden hat es dessen Gründer Alfredo di Lelio. Das einfache Nudelgericht mit Parmesan, Butter und Rahm gehört an sich zum gängigen Repertoire der italienischen Pastaküche. Alfredo hat lediglich den Butteranteil markant erhöht und die Zubereitung zur Perfektion getrieben, die er auch vor seinen Gästen gekonnt inszenierte. Das machte sein Ristorante zum Anziehungspunkt für amerikanische Touristen und Filmstars, was das Gericht schliesslich in Amerika bekannter als in Italien machte.

Die Fettuccine selber sind von besonderer Machart: Kein Hartweizengriess und Wasser, sondern kleberstarkes Weichweizenmehl, Eigelb und Vollei. Das macht sie bissfest und sehr geschmeidig. Zudem müssen sie ganz dünn sein. Wenn der ausgerollte Pastateig auf dem Tisch liegt, muss die Maserung des Holzes durch den Teig erkennbar sein.

Für die Sauce muss ein milder, guter Parmesan verwendet werden, der ganz fein geraspelt (nicht geraffelt!) wird. Er wird mit der schaumig geschlagenen Butter vermischt, danach wird die Sauce im Wasserbad leicht angewärmt (40°-50°) und Vollrahm in kleinen Portionen untergeschlagen, bis eine schaumige "Crema" entsteht. Zu hohes Erhitzen würde daraus eine eher flüssige Käsesauce machen.

Die dünnen Fettuccine werden ganz kurz gekocht, abgeschüttet und in der gleichen, noch heissen Pfanne mit der Sauce vermischt. Sie müssen in ganz heissen Tellern angerichtet, mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreut und sofort serviert werden.

### Zutaten (2 Portionen)

Fettuccine:

150g	Farina tipo "00"
50g	Manitoba tipo "0"
2	Eier
1	Eigelb

1 Prise Salz

Salsa Alfredo:

60g Butter

60g Parmesan

1dl Vollrahm

1 ganz kleine Knoblauchzehe

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Mehle in der Knetschüssel mischen, Salz zugeben. Eier mit einer Gabel verquirlen und ca. 80% davon zugeben. Teig auf langsamer Stufe ca. 5 Minuten kneten. Rest der Eimasse in kleinen Portionen zugeben bis der Teig klumpt. Weiterkneten bis mehr oder weniger kompakte Kugel entsteht.

Kugel von Hand nachformen, eventuell grössere Spalten mit wenig Ei befeuchten damit sie verkleben.

1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen, danach über Nacht im Kühlschrank lagern.

Die Arbeitsfläche mit wenig Hartweizengriess bestreuen.

Damit der Teig nicht austrocknet, die Kugel in drei Teile schneiden und etappenweise möglichst dünn auswalzen. Ausgewalzte Teigbahn von Hand noch etwas weiter ausziehen. Teig und zu ca. 6-7mm breiten Fettuccine schneiden.

So vorbereitet können die Fettuccine ca. 1-2 Tage abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Salsa Alfredo:

Butter in Stücke schneiden und zimmerwarm werden lassen. Rahm ebenfalls anwärmen lassen.

Parmesan ganz fein raspeln.

Teller auf 60° vorwärmen.

Butter mit dem Handrührwerk schaumig schlagen. Parmesan zugeben und Knoblauch dazu pressen. Gut verrühren.

Rahm in kleinen Portionen zugeben und mit dem Rührwerk unterziehen. Vor jedem Durchgang (ca. 5-6 Mal) die Sauce in ein ca. 50-60° heisses Wasserbad stellen, damit der Parmesan mit der Zeit schmilzt.

Fettuccine in gesalzenem, am Siedpunkt simmernden Wasser ca. 2 Minuten ziehen lassen.

Fettuccine abschütten und in die noch heisse Pfanne zurückgeben (nicht mehr auf die Herdplatte stellen). Salsa Alfredo zugeben, kurz vermischen und auf den heissen Tellern

anrichten. Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.



*Pastateig mit der Maschine geknetet*



*Pastateig von Hand nachgeformt*





*fein geraspelter Parmesan*



*Schaumig geschlagene Butter...*



*... mit Parmesan und Knoblauch vermischt...*



*...mit Rahm fertig gerührte Salsa.*

