



Benötigte Zutaten

Bandnudeln

4	Eigelb
1	Ei
etwas	Salz
1 EL	Öl
1 EL	Wasser
250 g	Mehl doppelgriffig

Hausgemachte Bandnudel

mit Kefir-Kräuterrahm und Forellenkaviar (von Didi Maier)

Anleitung

Bandnudeln:

1. Eigelb, Ei, Salz, Öl und Wasser miteinander verrühren und mit dem Mehl gut verkneten.
2. (Am besten in einer Kitchen Aid). Den Teig rasten lassen, danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in feine Streifen schneiden.
3. Die Bandnudeln in Salzwasser kochen, abseihen, danach kurz in Butter schwenken.

Kräuterrahmsauce:

4. Die Schalotten fein hacken und kurz in etwas Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Anschließend mit Wein und Noilly Prat aufgießen und reduzierend einkochen.
6. Fond und Obers dazugeben, abermals auf gewünschte Konsistenz reduzieren.
7. Abschmecken, die Sauce durch das Einrühren von Butterwürfel montieren, zuletzt die Kräuter dazugeben und den Kefir.
8. Die Nudeln in der Sauce schwenken, anrichten und mit dem Kaviar verfeinern.



Kefir Kräuterrahm

1	Schalotte
	Salz, Pfeffer frisch gemahlen
1/16 l	Weißwein trocken
1/16 l	Noilly Prat
1/4 l	Rindssuppe oder Geflügelfond
250 ml	Premium Schlagobers
1 etwas	Premium Teebutter
	Kräuter nach Belieben (z.B. Petersilie, Kerbel) fein geschnitten
4 EL	Forellenkaviar
4	Kefirblätter fein hacken

Salzburger Köche
Salzburger Köche