

Trüffelomelett

dg: gut

Bei der Lagerung nehmen die Eier den wunderbaren Duft der Trüffel auf. Dadurch muss die Trüffel nicht zwingend mitverwendet werden.

3 Personen

6 Eier

50 g Périgord-Trüffel, frische (schwarz)

Salz & Pfeffer

Die ganzen Eier mit der Trüffel in einen luftdichten Behälter geben und ein bis zwei Tage in den kühlen Keller stellen.

Jetzt die Omelette mit je zwei Eier bereiten. Dabei nicht vollständig stocken lassen.

Nach Wunsch kann man die gehackte Trüffel für die Omelette mitverwenden oder für weitere Gerichte einsetzen.

oder

Luftige Trüffelomelett

dg: g-sg

2 Personen

5 Eier

25 g Périgord-Trüffel, frische (schwarz)

Salz & sehr wenig Pfeffer

5 Tropfen Madeira oder roten Portwein, Ruby von Niepoort

1 EL Butter

Eigelb von Eiweiss trennen.

Eigelb mit den gehackten Trüffelabschnitten und eventuelle Trüffeljus, Madeira, Salz & Pfeffer mischen.

Eiweiss mit Salzprise zu festem Eischnee schlagen und Eigelb mit den Zutaten unterziehen.

Butter erhitzen, Eiermasse zugießen. Garzeit ist 1 Minute pro Seite.

Fertig gegart, mit Trüffelscheiben belegen und unverzüglich servieren.