

Royale mit Trüffelsauce

dg: sg

4 Personen

5 cl Rahm

2 Eier

Salz & weisser Pfeffer

Wenig Muskatnuss

1 MS Cayenne

Butter, weich

Darioleformen von 7.5 cl mit Butter auspinseln und kaltstellen.

Restliche Zutaten gut vermischen und würzen. In die Dariole füllen und mit gebutterter Alufolie verschliessen.

Ein Baumwolltuch in eine Casserolle legen und ein Wasserbad bereiten. Förmchen in das heisse Bad stellen und auf dem Herd zugedeckt 20 bis 25 Minuten auf kleinem Feuer garen.

Das Wasser soll leicht sieden, darf aber nicht kochen.

Sauce

1 grosse Périgord-Trüffel à 50 g, mittelgrob gehackt

1 EL Butter

5 cl roter Port

1 dl Kalbsjus

Butterwürfel, kalt

Salz

Unterdessen die Sauce bereiten.

Trüffelwürfel in 1 EL Butter anziehen, Porto zufügen, auf 1 EL reduzieren, mit Kalbsjus auffüllen und auf mittlerem Feuer Butterwürfel bis zur gewünschten Konsistenz einschwenken. Abschmecken.

Royale auf tiefe, heisse Teller stürzen und mit der Sauce nappieren.