Frühstücksei getrüffelt

dg: sg-ssg

Zusammen mit der frischen Trüffel ergibt es ein überwältigendes Erlebnis, simpel und köstlich.

24 Stunden im Voraus vorbereiten
Die rohen Eier mit der frischen Trüffel 24 Stunden vor der Zubereitung im Kühlschrank bei 2-6 Grad zusammen lagern.
Das Eigelb nimmt den Trüffelgeschmack während des Aromatisierens prägnant auf.

Geeignete Trüffel sind

- Burgundertrüffel (Tuber Uncinatum)
- *Périgord-Trüffel (Tuber Melanosporum)
- weisse Trüffel (Tuber Magnatum Pico)
- Grosssporige Trüffel (Tuber Macrosporum)

1 Ei pro Person
10 g Trüffel pro Ei
Fleur de sel de Guérande oder Maldon Salt

Ein wachsweiches Frühstücksei bereiten. Je nach Grösse 3.5 bis 4.5 in Wasser Minuten köcheln.
Trüffel in Julienne von der Länge und dem doppelten Durchmesser eines Streichholzes schneiden.
Die Stäbchen vor dem Genuss in das warme Ei stecken.
Mit frischem Baguette oder knusprigem Landbrot servieren.