

THE TRUFFLE HUNTERS

Eier, Fondue und Alba Truffles – Ein Rezept



Ei, Fondue und Trüffel. Hier ein Sizilianisches Rezept mit Trüffel aus Alba.

Sie können dieses Gericht mit dem aussergewöhnlichen Duft als Vorspeise aber auch als Hauptgericht mit knusprigem Brot und Butter essen. Dazu ein schönes Glas aromatischen Weisswein wie einen Nasco, einen Gewürztraminer, einen Sangiovese oder einen Sauvignon Friaul.

Zutaten

250 Gramm Fontina
200 ml Vollmilch
4 Volleier und ein Eigelb
10 Gramm Mehl 00
20 Gramm Butter für das Fondue
Butter, genug Eier zum Kochen
eine weisse Trüffel
Salz und Pfeffer, soviel wie nötig

Zubereitung

Für das Fondue den Fontina-Käse in Scheiben schneiden, mit Milch bedecken und mindestens zwei Stunden einweichen lassen. Legen Sie die Butter in eine Pfanne, schmelzen lassen und das Mehl unter ständigem Rühren zu einer Mehlschwitze rühren. Nach und nach die Milch mit dem Fontina-Käse hinzufügen und rühren, bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Das Eigelb unter ständigem Rühren dazugeben. Warm halten.

Kochen Sie die Eier in der Pfanne mit etwas Butter, so bleibt das Eigelb sehr weich und flüssig. Mit Salz und Pfeffer würzen. Legen Sie ein Ei in jeden einzelnen Teller, geben Sie das Fontina-Fondue dazu, mit den frisch geschnittenen weissen Trüffelplättchen und etwas frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken. Sofort mit knusprigem Brot und heiss servieren. Bon appétit!

