

Brouillade de Truffe de Tante Léonie

Seelenfutter aus dem Périgord
(Trüffel-Rührei)

Zutaten pro Person

10 Gramm schwarze Trüffel,
3 Eier,
1 TL Butter,
1 cl Crème fraîche



Zubereitung

Trüffel raspeln und zu den verquirlten Eiern fügen. Gut 5 Stunden kühlen und durchziehen lassen. Eine Schale in ein Wasserbad geben, Butter schmelzen lassen, dann die Eier darin unter ständigem Rühren langsam zu einem cremigen Rührei verrühren. Crème fraîche unterheben. Mit geröstetem Pain de champagne und einem kräftigen Bergerac oder Pécharmant servieren.