



Pochiertes Ei auf Parmesan-Rösti mit Trüffel in Portwein und Trüffelsahne

2 Personen

ZUTATEN:

TRÜFFEL IN PORTWEIN:

20 g Trüffel-Carpaccio
1 TL Butter
3 TL Portwein

TRÜFFELSAHNE:

1 TL Butter
1 TL Trüffelöl
50 ml Geflügelfond
50 ml Weißwein
50 ml Sahne
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

RÖSTI:

200 g Kartoffeln (fest kochend)
1 Ei (M)
3 EL Parmesan
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Butterschmalz

POCHIERTE EIER:

2 frische Eier (L)
2 EL Essig

AUSSERDEM:

2 TL Trüffelöl

1 TRÜFFEL IN PORTWEIN: Trüffelcarpaccio über ein Sieb abtropfen lassen und das Trüffelöl auffangen.

2 In einer Pfanne Butter aufschäumen und die Trüffelscheibchen darin bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten erhitzen. Mit dem Portwein ablöschen und die Flüssigkeit verdampfen lassen.

3 TRÜFFELSAHNE: Butter in einer Kasserolle aufschäumen. Mit Geflügelfond und Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Die Sahne zufügen und einkochen, bis eine kleine Menge cremiger Sauce übrig bleibt. Trüffelöl unterrühren. Sauce mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

4 RÖSTI: Kartoffeln schälen, grob raffeln und in kaltem Wasser waschen. In einem Tuch gut ausdrücken und trocknen.

5 Kartoffelraspel mit dem Ei und dem Parmesan mischen, salzen und pfeffern. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffelmasse in 2 Portionen hineingeben. Zu runden Rösti formen und von beiden Seiten goldgelb braten.

6 POCHIERTE EIER: Bei dieser Zubereitung ist es wichtig, dass die Eier absolut frisch sind. Nur dann hält das Eiweiß den Dotter fest umschlossen und fällt nicht auseinander. Die Eier 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. - In einer Kasserolle 1 Liter ungesalzenes Wasser mit dem Essig leicht simmern, jedoch nie kochen lassen. Ein Ei in eine Tasse aufschlagen. Eine Schöpfkelle in das siedende Wasser tauchen und das Ei aus der Tasse vorsichtig in die Schöpfkelle gleiten lassen. Sobald das Ei ein wenig fest wird, die Schöpfkelle herausnehmen. Das Ei im Wasser insgesamt 3 1/2 Minuten pochieren, dann mit dem Schaumlöffel herausheben.

8 Fertig pochiertes Ei in einer zweiten Kasserolle in lauwarmem Wasser warm halten, bis das zweite Ei pochiert ist. Unmittelbar vor dem Anrichten lose Eiweißfäden abschneiden und die pochierten Eier auf einem mehrfach gefalteten Küchenhandtuch abtropfen lassen.

9 FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN: Rösti auf vorgewärmte Teller legen und mit etwas Trüffelöl beträufeln. Auf jedes Rösti ein pochiertes Ei setzen. Die Trüffelscheibchen darüber verteilen, alles mit Trüffelsahne nappieren und sofort servieren.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com