



Edle Trüffel - Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Edel, lecker, köstlich für den besonderen Anlass

Zutaten

- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 4 Champignonköpfe, gewaschen und fein gewürfelt
- 1 El Knollensellerie, fein gewürfelt
- 75 ml Traubenkernöl
- 1/2 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweig
- 3 cl Madeira
- 1 Cl Cognac
- 3 Cl Portwein
- 25 ml Balsamico
- 1 Tl Dijonsenf
- 50 ml Trüffelfond (Im Feinkostgeschäft erhältlich)
- 90 ml Walnussöl
- 25 g Wintertrüffel, gehackt (Frisch oder aus der Konserve)
- Salz, Zucker, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Vinaigrette-Ansatz:

Schritt2

Die Schalotte, Champignons, Sellerie mit etwas Traubenkernöl farblos anschwitzen. Lorbeer, Thymian, Madeira, Cognac und Portwein dazugeben und auf die Hälfte einkochen.

Schritt3

Mit Balsamico, Senf und Trüffelfond verrühren und alles durch ein Sieb gießen, nach und nach die Öle unterrühren.

Schritt4

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, zum Schluss die gehackten Trüffel dazugeben, gekühlt aufbewahren.

Rezeptart: Vinaigrette **Tags:** edel, trüffel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edle-trueffel-vinaigrette/>