

# 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/>