Trüffeleierstich „Trüffel Royal“

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : '' });

Trüffeleierstich ist wahrlich eine Suppeneinlage für winterliche Genießer.
Der Name **„Trüffel Royal“** könnte passender nicht sein, denn Royal heißt übersetzt königlich. Und der Trüffeleierstich ist in der Tat eine **königliche Suppeneinlage**, die besonders gut in edle, klare Consommè passt, wie etwa einer Wildkraftbrühe und edlen Wildconsommè.
Wenn sie frische Trüffeln verwenden möchten, sollten sie die **Saison** beachten, denn die **beginnt im Oktober und geht bis Weihnachten**.
Als die Besten gelten übrigens die schwarzen Trüffel und kommen aus dem **französische Périgord** Gebiet. Die besten Weißen Trüffel hingegen kommen aus dem **italienischen Piemont**.
Unser Chefkoch Fritz Grundmann legt ans Herz, den Trüffel erst kurz vor dem Essen zu kaufen, denn sie verlieren spätestens nach 3 Tagen ihr unvergleichliches Aroma. Als Alternative sind auch Trüffelkonserven möglich. Diese lassen sich wie frische Trüffel verarbeiten.

Zutaten

- 4 taufrische Eier
- Ca. 220 ml flüssige Sahne (die Gleiche Menge wie die Eier)
- ½ frische Trüffel (nach Größe, oder etwas mehr) gut gebürstet bzw. entsprechend Trüffelkonserve
- 1 El trockener Sherry
- 10 g Markenbutter
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 160 °C vor heizen, kleine Förmchen, ersatzweise auch Kaffeetassen mit der flüssiger Butter ausstreichen.

Schritt2

Die Trüffeln in ½ cm große Würfelchen schneiden.

Schritt3

Der Einfachheit halber, die Eier in einen Messbecher schlagen und exakt mit der gleichen Menge Sahne aufgießen und den Sherry dazugeben. (So kann man das Mengenverhältnis am besten dosieren) Die Trüffelwürfelchen dazu geben, beides gut miteinander verklappern.

Schritt4

In eine Metallform geben (am besten mit Frischhaltefolie ausgelegt) und diese in einen ausreichend großen Topf, mit 2 cm heißem Wasser stellen. Die Temperatur des Wasserbads sollte etwa 80°C betragen, abdecken. Nach circa 10 Minuten prüfen (Holzstab), ob die Masse fest ist. Ist sie fest, und kein Ei bleibt mehr am Holz kleben, das Trüffel Royal herausheben.

Schritt5

Auskühlen lassen und mit einem kleinen Küchenmesser in die gewünschte Form schneiden Nunmehr kann man exakte Würfel, Rauten oder auch Blätter schneiden, die in der Suppe nur noch erhitzt werden müssen.

Trüffeleierstich „Trüffel Royal“ – Das Geheimnis der edlen Delikatesse

Sie sehen auf dem Teller nicht nur schön aus – Trüffel gehören auch zu den besonders edlen Delikatessen. Das spiegelt sich auch im Preis wider, denn dieser liegt bei den guten, besonders feinen Trüffel eben auch besonders hoch. Die schwarzen Wildpilze sind die teuersten Pilze überhaupt. Und das zurecht. Trüffel findet man nämlich äußerst selten. Außerdem kann der Wildpilz bis heute nicht gezüchtet werden und die Ernte ist sehr aufwendig. Künstlich hergestellte Aromen kommen nicht an den einzigartigen Geschmack heran und schmecken einfach immer anders.

Die Erntezeit ist je nach Art der Trüffel unterschiedlich. Ist die Reifezeit endlich gekommen, sucht man die Trüffel im Wurzelbereich um die Trüffelbäume herum. Dieser ist gewerblich angebaut. Dabei sind bei der Suche nach wie vor Hunde im Einsatz. Die berühmt-berüchtigten Trüffelschweine haben längst ausgedient. Aber auch die Spürhunde riechen bereits von Weitem das intensive Aroma und bestimmten den exakten den Standpunkt. Die Trüffelpilze können dabei bis zu 30 cm tief im Boden sitzen. Mit bloßem Auge sind die feinen Delikatessen nicht ausfindig zu machen.

Als bester Trüffel der Welt gilt der Alba-Trüffel. Er stammt aus der gleichnamigen Stadt im französischen Piemont und ist auch unter dem Namen „weißes Gold“ bekannt. Der Preis liegt hierfür nicht selten bei um die 6000 Euro pro Kilogramm.

Rezeptart: Suppen, Suppeneinlagen, Vegetarisch **Tags:** edel, eierstich, hausgemacht, klare suppen, köstlich, suppeneinlage, trüffel, veredelt

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)213
- KH (g)2,5
- Fett (g)19,5
- Eiweiß (g)7
- Ballast (g)0,5

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/trueffeleierstich-trueffel-royal/