

BAKED POTATO MIT TRÜFFELN UND POCHIERTEM EI

4 PERSONEN

Alufolie
Kugelausstecher

ZUTATEN

- 4 Kartoffeln, sehr gross, in Alufolie gewickelt
- 1 dl Rahm
- 1 dl Milch
- 40 g Butter
- 🛒 25 g Trüffel, küchenfertig, fein gewürfelt
- 4 Eier
- Balsamico, weiss
- Fleur de Sel

GARNITUR

- 🛒 25 g Trüffel, in hauchdünne Scheiben gehobelt
- Maggia-Pfeffer

ZUBEREITUNG

GEFÜLLTE KARTOFFELN

Den Backofen auf 180°C vorheizen und die Kartoffeln je nach Grösse ca. 60 Minuten garen. Aus der Alufolie wickeln, der Länge nach einen Deckel abschneiden und vorsichtig mit dem Kugelausstecher aushöhlen. Die ausgehöhlten Kartoffelhälften mit Alufolie bedecken und warmstellen. Den Rahm, die Milch und die Butter erhitzen. Die Kartoffelkugeln durch ein Passevite in den Rahm drücken. Die gehackten Trüffeln hinzugeben und mit Fleur de Sel abschmecken.

POCHIERTES EI

In einer weiten Pfanne das Wasser mit dem weissen Balsamico aufkochen. Die Hitze reduzieren, bis das Wasser leicht siedet. Die Eier nacheinander sorgsam in je ein Schälchen schlagen, ohne die Eigelbe zu verletzen. Eine Suppenkelle in das Kochwasser tauchen, je ein Ei in die halb mit Wasser gefüllte Suppenkelle gleiten lassen und ca. 3 Minuten sieden. Bei diesem Vorgang die Kelle in der Hand halten. Kommt das Metall mit dem Topfboden in Berührung, wird das Ei einseitig gegart. Das wachsw weich gekochte Ei zuerst auf einem feinen flachen Sieb, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

ANRICHTEN

Je eine Kartoffel auf einen vorgewärmten Teller setzen. Mit dem getrüffelten Kartoffelpüree und je einem Ei füllen. Mit den Trüffelscheiben und dem Maggia-Pfeffer garnieren.

Rezept von Eckehard Brummund

