

BRILLAT-SAVARIN MIT SCHWARZEN TRÜFFELN

4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 Brillat-Savarin, (französischer Weichkäse), klein à 250 g
- 200 g Mascarpone
- 4 El Rahm
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Schwarze Trüffeln

ZUBEREITUNG

Den Mascarpone mit dem Rahm zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 80 g schwarze Trüffeln mit einem Trüffelhobel dazuhobeln und gut mischen. 2 El der Masse beiseitestellen. Den Brillat-Savarin quer durchschneiden und die Mascarpone-Trüffelcrème auf den Boden geben. Den Deckel aufsetzen und die restliche Crème gleichmässig auf dem Käse verteilen. Den restlichen Trüffel mit dem Hobel in feine Scheiben schneiden und den Käse schuppenartig damit belegen.

TIPP – den Käse in eine Klarsichtfolie wickeln und ein bis zwei Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. So nimmt der Käse den Trüffelgeschmack am besten an.

Rezept von Ursula Egli

