

GETRÜFFELTE POMMES ANNA

4 PERSONEN

ZUTATEN

 GETRÜFFELTE POMMES ANNA

- 4 Kartoffeln, festkochend, oval, geschält,
in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Schwarzer Trüffel, ca. 60 g, küchenfertig, mit dem
Trüffelhobel in feine Scheiben geschnitten

Reichlich Butter, flüssig
Thymianblätter, gezupft,
nach Geschmack
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

ORANGEN-GRAND-MARNIER-SAUCE

Die *Zutaten bei kleiner Hitze köcheln, dabei die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb giessen und kurz vor dem Servieren mit den eiskalten Butterstückchen aufmontieren, mit Grand Marnier abschmecken.

Siehe Bild: Entenbrust à l'Orange mit getrüffelten Pommes Anna und Karottenmousse und Pinienkernen

Rezept von Ursula Egli, Marion Michels