



EXQUISIT – OMELETT MIT SCHWARZER TRÜFFEL

Etwas Olivenöl bei starker Hitze in einer beschichteten Pfanne (etwa 20 cm Durchmesser) heiß werden lassen. Die Eier über einer Schüssel aufschlagen, Salz und Pfeffer hinzufügen und über der Schüssel mit einem scharfen Messer relativ dicke Späne von der Trüffel abhobeln. Jetzt würde man das Ganze eigentlich kräftig verrühren, aber ich mache das nach der neuen Technik, die ich gelernt habe: Einfach mit der Gabel durch die Eier fahren und dabei die Dotter ganz leicht aufbrechen.

Die Butter in der Pfanne zerlassen und die Eier hineingießen. Und jetzt muss es ruck,zuck gehen. Bis fünf zählen und das gestockte Ei dann mit einem Spatel oder einem Löffel vom Boden und von den Wänden der Pfanne lösen. Wieder bis fünf zählen und das Ganze noch einmal wiederholen. Wenn das Ei oben zu stocken beginnt, mit einer Palette unter das Omelett fahren und wenden.

Eine große Servierplatte auf die Pfanne legen, das Omelett daraufstürzen und sofort mit Landbrot und einem Glas Wein als leckeres, leichtes Mittagessen servieren.

PS: Wenn Sie Ihre wertvolle Trüffel nicht für ein profanes Omelett verschwenden wollen, ist dieser Tipp genau richtig für Sie: Ein paar Eier in einen luftdicht verschließbaren Behälter legen und die frische Trüffel darauflegen. Nach einigen Tagen ist das Trüffelaroma durch die poröse Eierschale ins Innere des Eis gedrungen, und Ihr Rührei oder Ihre gekochten Eier bekommen einen herrlichen Trüffelgeschmack.

Auf meiner Reise habe ich einer Französin bei der Zubereitung eines Omeletts zugesehen und nicht schlecht gestaunt, wie sie das machte. Das war so cool, dass ich es inzwischen genauso mache. Anstatt die Eier zu verschlagen, fuhr sie mit der Gabel durch, sodass die Dotter gerade nur aufgebrochen wurden. Beim Backen hat sie die Eier dann so gerührt, dass das Omelett eine hübsche Marmorierung und eine wunderbare Konsistenz bekam. Das funktioniert immer, egal ob Sie Ihr Omelett mit Schinken, Käse oder Pilzen verfeinern. Ich habe diese Technik mit einer der teuersten Zutaten der Welt ausprobiert: mit schwarzer Trüffel. Falls Sie noch nie Trüffel gegessen haben, kann ich Ihnen nur versichern, das ist ein Erlebnis, das man sich nicht entgehen lassen sollte. In diesem samtigen Omelett kommen die Trüffelspäne besonders gut zur Geltung. Nicht umsonst sind Eier und Trüffeln die besten Freunde.

Für 1 Person

Olivenöl

3 große Eier (möglichst Bio oder Freiland Eier)

1 Prise Meersalz

etwas weißer Pfeffer

5 g schwarze Trüffel

1 Stückchen Butter