

**Omelette aux truffes - Trüffelomelett (4 Portionen)**

**Grundsätzliches zum Omelett siehe Rückseite**

**Zutaten:** 80 g frische Trüffel, 8 Eier, 3 EL kaltes Wasser, Salz, Pfeffer frisch gemahlen, 60 g Butter oder Bratbutter

**Zubereitung:**

1. Die Trüffel gründlich unter kaltem Wasser abbürsten und in feine Scheiben schneiden. In einer grossen Schüssel mit den Eiern mischen und das Ganze zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde stehen lassen.
2. Das Wasser hinzufügen und die Eier-Trüffel-Mischung mit einer Gabel nur leicht aufschlagen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und heiss werden lassen.
3. Die Mischung in die Pfanne giessen und bei mittlerer Hitze stocken lassen. Dann mit einer Holzgabel (spatule) die Stockung bewegen, damit die noch flüssige Eiermischung in die Mitte läuft.
4. Wenn die Eiermischung fast gestockt, aber im Inneren noch etwas feucht ist, einen Rand des Omeletts etwa ein Drittel nach Innen schlagen. Das Omelett nun auf einer vorgewärmten Platte servieren.

**Einmal im Leben sollte man dies versucht haben:**

**Truffes sous les cendres - Trüffel aus der Asche**

Dieses extravagante Gericht geht auf Zeiten zurück, wo es Trüffel im Überfluss gab und sie als Wintergemüse gegessen wurden.

Ein beinahe bäuerliches Gericht, das man unbedingt versuchen sollte, wenn man den puren Geschmack von Trüffel liebt. Früher, als es in den Häusern noch keine Herde gab, wurden die Trüffel in eine Kupferkasserolle

gelegt und darüber heisse Asche von der Feuerstelle gehäuft, sodass die Trüffel in ihrem eigenen Saft garten. Natürlich kann man heute das Gericht auch im Backofen zubereiten. Die Grösse der Trüffel, die man pro Person serviert, hängt von der eigenen Grosszügigkeit ab.

**Zutaten:** 1 frische schwarze Trüffel (30-60 g), 2 Scheiben Speck od. Frühstücksspeck, schwarzer Pfeffer frisch gemahlen, 1 Quadratisches Stück Alufolie.

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 220°C (Umluft 200°C, Gas Stufe 7) vorheizen. Die Trüffel mit Speck oder Frühstücksspeck umwickeln. Mit Pfeffer würzen und in Alufolie einwickeln. \*
2. Die verpackte Trüffel auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene je nach Grösse der Trüffel 10 -15 Minuten lang erhitzen
3. Die fertige Trüffel aus dem Backofen nehmen, aus der Alufolie wickeln und auf einem vorgewärmten Teller servieren.

\* Tipp des Autors: Wenn ich noch über eine angebrochene Flasche Champagner verfüge (es kann brut oder demi-sec sein) gebe ich vor dem Einwickeln noch 1-2 Teelöffel dieses Weins hinzu. Göttlich!

## Grundsätzliches zum Omelett

Ein Omelett kann man flach oder gerollt zubereiten, je nach Geschmack oder Garnitur.

**Um ein Omelett vollendet zubereiten zu können, ist die Praxis nötiger als jeder Ratschlag**, denn das notwendige handwerkliche Geschick kann man nur durch Erfahrung erwerben.

Wenn das Omelett eine Füllung erhält = 3 Eier für 2 Personen aus; ohne Füllung = 2 Eier **pro** Person.

**Man sollte ein Omelett nicht aus mehr als 8 Eiern zubereiten**; sonst lieber 2 oder mehrere Omeletts getrennt herstellen.

**Die Eier nur mit der Gabel mit wenigen Bewegungen durchschlagen, so dass Eigelb und Eiweiss sich zwar vermischen, das Eiweiss aber seine Viskosität, also seine schleimige Zähflüssigkeit, nicht verliert.**

Denn schlägt man zu lange, so wird die Eimasse flüssig und bläht sich beim Kontakt mit der heissen Butter nicht auf. Das Omelett wird dann schwer und hat einen weniger angenehmen Geschmack.

**Die Eier aufschlagen, salzen und erst im letzten Augenblick leicht schlagend vermischen** - schlägt man sie zu früh, so bräunen die Eier. Dann in eine Pfanne giessen, in der bei starker Hitze die Butter (10 g für 2 Eier) geschmolzen wurde.

Die Butter muss schäumen und eben beginnen, sich haselnussbraun zu färben. Wenn die Eier mit der heissen Butter in Kontakt kommen, beginnen sie zunächst am Rande der Pfanne zu stocken. Mit Hilfe einer Gabel muss man nun sehr schnell diese Partien in die Mitte schaufeln, damit ein gleichmässiges Garen erreicht wird.

Wenn die gewollte Festigkeit des Omeletts erreicht ist, (vollkommen gar und fest (bien cuite), gerade eben gar und weich (à point), halbgar und noch etwas glibbrig (baveuse, wie es die Feinschmecker vorziehen), lässt man die Pfanne 2 Sekunden ruhig auf dem Feuer stehen, ohne umzurühren. Dann neigt man sie mit der linken Hand gegen das Feuer und rollt das Omelett mit der rechts gehaltenen Gabel zum gegenüberliegenden Rand. Nun gibt man mit der linken Hand der rechten einen Stoss, dessen Wirkung sich auf die Pfanne fortpflanzt: Das Omelett springt hoch und rollt sich vollends auf. Jetzt gibt man schnell ein Nüsschen Butter in die Pfanne, um das Omelett schön golden zu färben (dorure), lässt das Omelett umgekehrt auf eine vorgewärmte längliche Platte gleiten, berichtigt, falls nötig, sein Aussehen und lässt ein auf eine Messerspitze gespiesstes Stückchen Butter darübergleiten, um das Omelett zu überglänzen (vernissage).

Dieses saubere, faltenlose Omelett wird sofort serviert: Man muss geradezu darauf warten.

Im allgemeinen werden Omeletts garniert, gefüllt oder verschiedenartig gewürzt (immer mit Salz, meist auch mit Pfeffer).

### *Aus der Schatulle „Werners geheime Rezepte“*

#### **„ Trüffel und Basilikum:**

**Harmonischer Kontrast z.B. zu Hummer, Languste, Baudroie oder Kalbsmilken “**

### **Trüffelsauce mit frischer Tomate und Basilikum (nach Michel Guérard)**

**Für 4 Personen**

#### **Zutaten**

**10 g Butter**

**30 g zu Julienne geschnittene Trüffel, also Stäbchen von 2 cm Länge und 2 mm Breite**

**4 dl Rahm**

**Salz und Pfeffer**

**2-3 große Esslöffel rohe, zerkleinerte Tomaten (concassées)**

**½ Teelöffel gehackter d.h. feingeschnittener Basilikum**

#### **Zubereitung der Sauce:**

1. Die 10 g Butter werden in der kleinen Kasserolle erhitzt.

2. Darin lässt man zunächst die Trüffel-Julienne 40 Sekunden lang lebhaft schmoren, würzt sie dann leicht mit Salz und Pfeffer und rührt 4 dl Rahm unter. Nun lässt man bei mittlerem Feuer etwa 10 Minuten weiterkochen, bis die Masse leicht andickt und fettig wird.

Dann gibt man die zerkleinerten Tomaten und den Basilikum dazu, würzt und lässt die Sauce reifen, und zwar im Wasserbad oder auf kleinem Feuer, wobei sie nicht mehr kochen darf. Das dauert etwa 15 Minuten.

3. Während die Sauce langsam reift, entwickeln sich die drei Geschmacksnoten, aus denen sie zusammengesetzt ist, Trüffel, Tomaten und Basilikum, und durchdringen sich gegenseitig so, dass sie eine einheitliche Geschmacksnuance ergeben. (Falls man keine Trüffel zur Verfügung hat, kann man sie durch 30 g zu Julienne geschnittene Champignons ersetzen – aber der Geschmacksunterschied sind Welten!).