

Getrüffeltes Rührei auf Spinatbeet

nach einem Rezept von Irma Dütsch aus dem Buch „Esprit de Cuisine“ AT Verlag 1998

Zutaten für 4 Personen (Vorspeise)

4 Eier
1 TL Trüffelöl
1 EL in Cognac eingelegter schwarzer Jolimonttrüffel, fein gehackt
oder 1 EL fein gehackter schwarzer Trüffel und ½ TL Cognac
1 dl Rahm
1 EL Butter zum Braten
Salz und Pfeffer aus der Mühle

40 zarte frische schöne Spinatblätter
Baumnussöl (erhältlich bei Grabenoele)
guten Aceto Balsamicoessig
(Condimento balamico „Caratello“,
erhältlich bei Bindella Weine6
wenig Meersalz

4 TL Oono Kaviar (erhältlich bei
Tropenhaus Frutigen)



Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit dem Rahm mischen, das Trüffelöl und den gehackten Trüffel vorsichtig unterheben.

In einer Bratpfanne die Butter zergehen lassen. Bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren die Eiemischung begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spinatblätter waschen, trocknen und auf 4 Teller verteilen. Mit Baumnussöl und Aceto Balsamico beträufeln, wenig Meersalz darüber geben.

In die Mitte der Spinatblätter das Rührei geben und je mit einem Teelöffel Kaviar garnieren.

Sofort servieren.

Weintipp: Dazu passt milder weisser Norditaliener, z. B. ein Garganega, ein Lugana oder ein Soave, oder ein schöner Petite Arvine aus dem Wallis.

Aus unserem Sortiment:

Pinot Grigio / Garganega, Lenotti, Veneto

Lugana, San Benedetto, Zenato

Petite Arvine, Réserve des Administrateurs

