

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Rezept von La Tavola

Kartoffel-Lauch-Rahm mit Sommertrüffel und Mini-Bratwürstchen

WERKZEUGE

Trüffelhobel

ZUTATEN

Kartoffel-Lauch-Rahm

- 4 Kartoffeln, festkochend, gross, gewaschen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Knoblauchzehe mit Schale
- 1l Wasser
- 4 Gemüselauchstangen, das weisse Ende, gewaschen, in Streifen geschnitten
- Bratbutter
- 2 dl Gemüsebouillon
- 4 dl Vollrahm
- Piment d'Espelette
- Salz
- Muskatnuss, gerieben

Mini-Bratwürstchen

- 12 Mini-Bratwürstchen
- Bratbutter

Garnitur

- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 40 g Sommertrüffel

ZUBEREITUNG

Kartoffel-Lauch-Rahm

Das Wasser mit der Knoblauchzehe und dem Lorbeerblatt aufkochen. Die Kartoffeln mit der Schale al dente kochen, abschütten und heiss schälen. In Würfel schneiden. Den Vollrahm erhitzen, mit Piment d'Espelette, Salz und Muskatnuss würzen. Die heissen Kartoffeln in den Rahm geben, vom Feuer nehmen und ziehen lassen. Den Lauch in Bratbutter leicht anziehen, dass er keine Farbe annimmt. Mit der Gemüsebouillon ablöschen und weich kochen. Den gekochten Lauch zu den Rahmkartoffeln geben. Das Ganze noch einmal erwärmen, leicht ziehen lassen und abschmecken.

Mini-Bratwürstchen

Die Mini-Bratwürstchen ringsum braun braten und separat servieren.

ANRICHTEN

Den Kartoffel-Lauch-Rahm in vorgewärmte Schalen geben und reichlich Trüffel direkt auf das Gericht hobeln. Mit Pfeffer garnieren. Die Bratwürstchen separat dazu servieren.

