



Lauchgemüse mit schwarzen Périgord- Trüffeln an einer Rahmsauce



Rezept für 4

Zutaten

2 Gemüselauchstangen
2 dl Rahm
50 g Butter, zimmerwarm
1 Périgord-Trüffel,
mittelgross
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Lauchstängel in Stücke von ca. 3 cm schneiden. Auf ein ungelochtes Edelstahlblech stellen. Salzen, pfeffern und in den vorgeheizten Garraum schieben. Mit Dämpfen 100 °C während 25 Minuten dämpfen. Auf dem Herd in einer Saucepfanne den Rahm aufkochen. Leicht einköcheln lassen und die Butter unterrühren. Abschmecken und beiseitestellen.



Anrichten

Anrichten

Die Lauchstücke auf die 4 Teller verteilen.

Die Rahmsauce in die Mitte geben.

Mit einem Trüffelhobel die Trüffel darüberhobeln.

Garstufe

Mit Vorheizen - Auflage 1

25 Minuten | Dämpfen 100°C