

Frühkartoffeln und Greyerzer AOP mit Lauch, Trüffeln und Wachteleiern



Pour 4 Personen

Préparation : 40 min

Cuisson : 35 min

Zutaten

- 200 g Frühkartoffeln gekocht
- 80 g Lauch, geschnitten und gekocht
- 120 g geriebener Gruyère AOP, gewürzt
- 120 g Frische Eier
- 20 g Trüffelöl
- 100 g Doppelrahm
- 40 g Schwarze Trüffel, klein gewürfelt (Brunoises)
- 4 Wachteleier
- 20 g Flüssige Butter
- Salz und Pfeffer

Sauce

- 10 g Butter
- 10 g Schalotten, gehackt
- 5 g Knoblauch, gehackt
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Madeira
- 2 dl Doppelrahm
- 0.5 dl Trüffelöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Frühkartoffeln schälen, $\frac{1}{3}$ mit der Gabel zerstoßen. Die restlichen $\frac{2}{3}$ in runde Scheibchen von ca. 2 mm Höhe schneiden.

Vier runde Gefässe/Becher von 6 cm Durchmesser ausbuttern und auf ein ebenfalls gebuttertes Teller stellen.

Die zerstoßenen Frühkartoffeln auf die vier Gefässe verteilen und am Boden des Gefässes glattstreichen.

Die Hälfte des Lauchs auf den Frühkartoffeln verteilen. $\frac{2}{3}$ des geriebenen Gruyère AOP sowie ein paar g Trüffeln (je nach Vorliebe) pro Gefäss darüberstreuen. Ein wenig Mischung/Bindung (Ei, Rahm, Öl) darübergeben.

Die Kartoffelscheibchen auf der Masse verteilen.

Dieses Vorgehen 2 Mal wiederholen, sodass sich 3 Schichten mit demselben Aufbau ergeben.

Mit Hausmacherflor gut abdecken und 25 Min bei 100° C im Dampfbackofen kochen, Wachteleiern

anschliessend im ausgeschalteten Ofen während weiteren 10 Min ziehen lassen.

Sauce

Die Schalotten und den Knoblauch in der Butter anschwitzen.

Mit Madeira und Weisswein ablöschen, fast gänzlich einkochen, dann Doppelrahm und Trüffelöl begeben, abschmecken.

Mixen, bis eine schaumige und homogene Sauce entsteht.

Servieren

Die Timbales aus dem Ofen nehmen und aus dem Gefäss lösen.

Die Oberfläche der vier Timbales mit einem Bunsenbrenner leicht anbräunen (dasselbe Vorgehen wie bei einer Crème brûlée).

Auf 4 tiefen Tellern anrichten.

Mit den Wachteleiern Spiegeleier machen und auf den 4 Timbales verteilen.

Die schaumige Sauce um die Timbales träufeln, den Rest der Trüffel-Brunoises darüberstreuen. Heiss servieren.

Rezept von Alain Bächler

Ehemaliger Sternekoch des Restaurants Des Trois Tours in Bourguillon