

FRISCH GEKOCHT IST HALB GEWONNEN

Kw 04 NÖ Menü PROFIKOCH 27.1.2006

Frisch gekocht
ist halb gewonnen

Rezept von Heinz Hanner, Restaurant Hanner, Mayerling

**Geflämmter Trüffelziegenkäse mit Trüffel-Birnen-
Essigsauce**

20 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen:

4 Picandou, 50 g frischer schwarzer Trüffel, 2 EL Olivenöl, 1 EL Zucker; 1 Birne (würfelig geschnitten), Trüffelschalen, 1 EL Arganöl, Apfelessig, 1 EL Zucker, 2 cl Cognac, 4 cl Portwein, 4 cl Madeira, 1 EL Maisstärkemehl.

Zubereitung:

Trüffel unter fließendem Wasser waschen und bürsten, anschließend schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Die Trüffelschalen klein schneiden, in Arganöl mit den Birnenwürfeln anschwitzen. Mit 1 EL Zucker karamellisieren, mit einem Spritzer Apfel-Essig ablöschen, mit Cognac flambieren. Nun mit Portwein und Madeira ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen, eventuell mit etwas angerührter Maisstärke binden.

Den Käse in der Mitte horizontal halbieren, mit den Trüffelscheiben füllen. Mit Olivenöl beträufeln und in Klarsichtfolie gewickelt ca. einen Tag marinieren. Danach den Käse auswickeln, das Öl abtupfen, mit Zucker bestreuen und mit der Lötlampe flämmen.

Geflämmten Trüffelkäse mit der Trüffel-Birnen-Essigsauce servieren.