Zutaten

- 4 Eier
- 3 Eßl Sahne
- 2 Tropfen Trüffelöl
- 10 g Butter
- 0 g Trüffel zum Hobeln
- Fleur de Sel

Beilage, Vorspeise

Rührei mit gehobeltem Trüffel und Fleur de Sel

Ob luxuriös oder mit regionaler Finesse, hier wird das Rührei salonfähig. Servieren Sie Ihr Rührei wie in den Grandhotels dieser Welt.

So wird’s gemacht:

1. Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben.
2. Sahne, Trüffelöl und zwei Prisen Fleur de Sel hinzufügen.
3. Mit einer Gabel kräftig aufschlagen.
4. In einer Pfanne die Butter erhitzen, die Eier einlaufen lassen und unter ständigem Rühren, stocken lassen.
5. Wenn nötig, nochmals mit Salz abschmecken.
6. In ein kleines Gläschen füllen und mit gehobeltem Trüffel garnieren.
7. Alternativen, wobei jeweils das Trüffelöl und der gehobelte Trüffel entfällt:
8. Rührei mit 100g Nordseekrabben und Schnittlauch
9. Rührei mit Olivensalz und 20 g geriebenem Pecorino