

Reibekuchen mit Pfifferlingen, Ei und Herbst-Trüffel

Für zwei Personen

Für die Reibekuchen:

400 g mehlig Kartoffeln	1 Speisezwiebel	1 Ei
1 Muskatnuss	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

evt. Südtiroler Speck	400 g Pfifferlinge	1 Schalotte
1 Frühlingslauch	160 ml Sahne	2 EL Cognac
½ Bund Schnittlauch	5 EL Pflanzenöl	

Für das Ei:

4 Bio-Eier	25 ml Weißweinessig	Salz
------------	---------------------	------

Für die Garnitur:

1 Knolle Herbsttrüffel	Friséespitzen	Schafsgarbe
------------------------	---------------	-------------

Für die Reibekuchen:

Die Kartoffeln schälen und mit einer Vierkant-Reibe raspeln. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Muskatnuss reiben. Zwiebel, Ei, Muskat, Salz und Pfeffer zu den geriebenen Kartoffeln geben und abschmecken. Butterschmalz in einer Pfanne (Gusspfanne) erhitzen und die Reibekuchen gold-braun braten.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge am besten mit einem Messer oder einer Bürste putzen, damit die Pfifferlinge nicht zu viel Wasser aufnehmen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Zunächst den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien und in feine Ringe schneiden. Für die nicht-vegetarische Variante den Speck in feine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und gegebenenfalls die Speckwürfel anrösten.

Pfifferlinge in das Öl geben und scharf anbraten. Zwiebelwürfel hinzugeben und mit Cognac ablöschen. Sahne hinzufügen und alles leicht reduzieren lassen, bis es schön cremig ist. Kurz vor dem Servieren Frühlingslauch und Schnittlauch hinzugeben.

Wenn die Pfifferlinge groß sind, sollte man sie nicht zerschneiden, sondern auseinanderreißen oder zupfen. Man sollte Pfifferlinge zudem nach dem Putzen nochmal waschen, da sie viel Sand enthalten.

Für das Ei:

Salz und Essig in einen Topf mit warmem Wasser geben. Das Wasser zum Sieden bringen (nicht zum Kochen). Mit einem Holzlöffel durch Rühren einen Strudel bilden.

Das Ei in eine Tasse brechen und anschließend sanft in das Wasser gießen, sodass sich durch den Strudel das Eiweiß um das Eigelb wickelt.

Ca. 3-4 Minuten im heißen Wasser belassen. Das pochierte Ei vorsichtig aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Friséespitzen und Schafsgarbe abbrausen und trockenwedeln.

Reibekuchen auf der Mitte des Tellers platzieren. Rahm-Pfifferlinge hinzugeben und das Ei vorsichtig auf die Pfifferlinge setzen, sodass es nicht ausläuft. Den Trüffel auf das Ei reiben und das Gericht mit dem Salat garniert servieren.

Nelson Müller am 23. September 2020