



Frühkartoffel - Muffins mit Lauch, Gruyere, Trüffelbutter und Wachtelei

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



200 g	Frühkartoffeln	in Salzwasser kochen, schälen. 1/3 mit einer Gabel zerstoßen, die restlichen 2/3 in runde Scheibchen etwa 2 mm dick schneiden.
80 g	Lauch Bouillon	würfeln und mit etwas weickochen.
4	Muffinformen	mit
10 g	Olivöl	einölen und auf ein backblech stellen
		Backofen auf 200° Unter/Oberhitze vorheizen.
		Die zerstoßenen Frühkartoffeln in die Förmchen verteilen und glattstreichen.
		Nun den gekochten Lauch darauf verteilen.
20 g	Trüffelbutter	schmelzen und mit
30 ml	Doppelrahm	mischen, dann
1	Ei	zugeben, mit
	Salz und Pfeffer	würzen und alles gut verquirlen, in die 4 Förmchen verteilen
40 g	Gruyere AOP	nun die Kartoffelscheibchen darauf anordnen und gerieben darüber streuen
		Muffins nun im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen.
1	Schalotte	und
1	Knoblauchzehe	fein würfeln und in
10 g	Butter	anschwitzen, mit
50 ml	Weisswein	und
50 ml	weissem Portwein	ablöschen, fast gänzlich einkochen
50 ml	Doppelrahm	und
20 g	Trüffelbutter	zugeben, kurz aufkochen und abschmecken. Mixen, bis eine schaumige homogene Sauce entsteht.
4	Wachteleier	in
10 g	Butter	zu Spiegeleiern braten, mit
	Salz und Pfeffer	abschmecken
		Muffins aus dem Ofen nehmen auf 4 Teller stürzen und die Sauce rund herum träufeln und in kleine Würfel (Brunoises) schneiden und darüber streuen. Heiss servieren.
20 g	Trüffel	