



## ROYALE VON SCHWARZEM TRÜFFEL, GERÄUCHERTE KARTOFFELN UND LIEBSTÖCKEL AUS DEM GARTEN IN FEINEN TARTLETTE

### Tartlette-Teig

#### Zutaten:

- 500 g Mehl
- 200 g Butter
- 10 g Salz
- 2 Eier
- 200 g Wasser
- 20 schöne Liebstöckelblätter

#### Prozess:

Mehl, Butter und Salz vermengen. Wenn keine Klumpen mehr vorhanden sind, die Eier und das Wasser hinzufügen. Alles mischen, bis der Teig sich formt.

Den Liebstöckel von Hand unterheben und im Kühlschrank aufbewahren.

Den Teig dünn und gleichmäßig mit einem Nudelholz ausrollen und kleine Tartelettförmchen auskleiden.

#### Backen:

12 Minuten bei 160°C

Schwarze Trüffel Royale

#### Zutaten:

- 15 g schwarzer Trüffel
- 200 g graue Austernpilze aus Cornaux (NE)
- 1 Schalotte
- 100 ml Weißwein
- 3 Eier

#### Prozess:

Die Austernpilze und die Schalotte in Scheiben schneiden. In einer Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Weißwein ablöschen. Bei schwacher Hitze 10 Minuten reduzieren lassen. Alles pürieren. Den geriebenen schwarzen Trüffel hinzufügen, einen Teil für die Sauce (Velouté) aufbewahren, dann die Eier unterrühren. Alles vermengen. Die halbkugelförmigen Formen füllen und im Dampfgarer backen.

#### Backen:

6 Minuten bei 100°C

## Geräucherte Kartoffeln

### **Zutaten:**

- 200 g kleine Kartoffeln
- 5 g schwarzer Trüffel
- Olivenöl
- Salz
- 3 Liebstöckelblätter

### **Prozess:**

Die Kartoffeln 15 Minuten in Wasser kochen. Sie sollten noch etwas fest sein. Abkühlen lassen. 5 Stunden kalt räuchern.

Die geräucherten Kartoffeln würfeln, dann mit Olivenöl, Salz, geriebenem Trüffel und gehackten Liebstöckelblättern vermengen.

### **Endmontage**

Die Tarteletteböden mit der warmen Kartoffelbrunoise füllen. Die Kuppel im Dampfgarer erhitzen und dann darauf setzen. Mit Trüffelspänen aus der Mandoline garnieren und etwas Liebstöckel hinzufügen. Mit der Trüffelvelouté servieren.



**KULINARISCHE  
GENUSSORTE**