Lauchrösti mit Trüffelöl und Spiegelei

Man kann nicht ausschliessen, dass es in Trüffelöl auch echten Trüffel drin hat. Meist wird aber Aroma benutzt das aus dem gleichen Stoff wie der geschmacksbestimmende Inhaltstoff in echten Trüffeln besteht, der aber eben nicht aus Trüffeln gewonnen wird. Er ist von minderer Qualität, aber auch deutlich günstiger.

Der Trüffelgeschmack harmoniert ausgezeichnet mit Ei und Lauch und passt auch sehr gut zu Kartoffeln. In einfachen Gerichten kommt der Trüffelgeschmack besonders gut zur Geltung und macht sie zu etwas Besonderem. Rösti mit Lauch und einem Spiegelei sind eine gute Grundlage für das exklusive Trüffelaroma.

Zutaten (1 Portion)

250g	Kartoffeln festkochend
15cm	Lauch mit reichlich Grün
1/2	kleine Zwiebel
1-2	Eier
	Salz, Pfeffer, Paprika süss
	Trüffelöl nach Belieben
	Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser knapp weichkochen (ca. 20-25 Minuten). Auskühlen lassen.

Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben.

Lauch längs halbieren und unter fliessendem Wasser abspülen. Quer zur Faser zu ca. 4mm breiten Streifen schneiden. Zwiebel hacken.

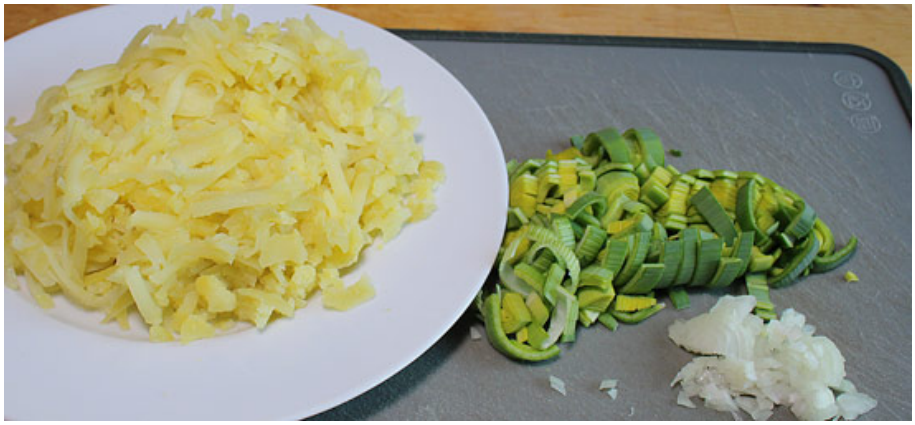
Lauch zusammen mit der Zwiebel in nicht zu knapp Bratbutter ca. 10-12 Minuten sanft

dünsten. Der Lauch sollte dabei keine oder nur leichte Bratspuren annehmen.

Temperatur etwas erhöhen. Nochmals etwas Bratbutter zugeben (die Rösti braucht viel Butter), geraffelte Kartoffeln zugeben und mit dem Lauch vermischen, mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Etwa 3-4 Minuten braten lassen, nochmals vermischen und zu einem Kuchen formen. Weitere 3-4 Minuten braten lassen. Rösti auf einen Teller schieben. Nochmals etwas Bratbutter in die Pfanne geben und die Rösti wieder in die Pfanne kippen. Nochmals 3-4 Minuten braten lassen.

Sobald die Rösti gewendet ist, Spiegeleier braten, mit Salz Pfeffer und Paprika würzen.

Rösti anrichten und mit Trüffelöl beträufeln. Spiegelei darauf legen und ebenfalls mit etwas Trüffelöl beträufeln.



Rösti mit Hilfe eines Tellers wenden

Tartufo
Bianco
A BASE DI
OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA