

# Trüffel Omelette

für 4 Portionen

Trüffel Omelette ist ein altes geniales Rezept von Paul Bocuse, was ich beim Stöbern gefunden habe. Die Kombination Trüffel mit Ei und Butter ist die beste, weil Trüffel lipophil ist. Das Trüffelaroma löst sich am Besten in Fett von Butter oder Eigelb. Trüffelöl wird synthetisch hergestellt und hat leider nichts mit echtem Trüffel zu tun.

## Zutaten

- 12 Eier
- 120 g schwarzen Trüffel
- 150 g Butter
- Fleur de Sel

## Zubereitung

1. Die Trüffel in sehr feine Scheiben schneiden und mit 100 g Butter in einer Pfanne auf mittlerer Stufe langsam ca. 5 min erwärmen. Aus der Pfanne nehmen.
2. Eier mit einer Gabel aufschlagen und mit 80 g der Trüffel vermengen.
3. Die restliche Butter auf kleiner Flamme erwärmen und die Eimasse hineingeben. Das Ei sehr langsam stocken lassen. Wenn die Ränder etwas fest werden, an der Pfanne rütteln und dann das Omelett umdrehen.
4. Jetzt dauert es nur noch ein paar Minuten. Wenn das Omelett fertig ist die restlichen Trüffel darauf verteilen und mit Fleur den Sel würzen. Fertig.