

# Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Brokkolicrème mit Trüffel

Für 4 Personen:

- |        |                                   |   |
|--------|-----------------------------------|---|
| 1 kg   | Brokkoli, blanchiert und püriert  | – Im kalten Zustand den blanchierten Brokkoli mit den Eiern, dem Honig, dem Salz und dem Pfeffer pürieren. Das Öl nach und nach dazu geben.   |
| 4      | Eier, 5 Minuten gekocht           |   |
| 200 ml | Sonnenblumenöl                    |   |
| 2 EL   | Honig                             |   |
| 1 EL   | Meersalz                          | – Durch einen Haarsieb streichen und abschmecken.   |
|        | weißen Pfeffer                    |   |
| 20 g   | Wintertrüffel, tuber melanosporum | – Einen Teil des Trüffels in kleine Streifen schneiden und dazugeben. 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen.   |
|        |                                   | – Vor dem Servieren im etwa 60 Grad heißen Wasserbad erwärmen. Darf nicht mehr kochen, da die Eier sonst gerinnen werden. In die Teller verteilen und den frischen Trüffel dünn darüber hobeln. |