

## WEIN MIT FREUNDEN REZEPT TIPP



### Aus Folge #41 NEBBIOLO UND DER GEMÜTLICHE LEOPARD

#### **Kartoffelcarpaccio mit gebratenen Wachteleiern und weißem Alba Trüffel** von Alessandro Addesso vom **Gattopardo** in München

#### Zutaten

1 große Kartoffel (ungeschält)  
3 Wachteleier  
Trüffelöl  
3-5 Gramm weißen Trüffel

#### Zubereitung

Die rohe ungeschälte Kartoffel waschen und mit der Haut in hauchdünne Scheiben schneiden (am besten mit einem Hobel oder einer Aufschnittmaschine).

Eine beschichtete Pfanne mit ein wenig Trüffelöl beträufeln und diese mit den Kartoffelscheiben von außen nach innen belegen.

Durch die Stärke der Kartoffel kleben die Scheiben aneinander und man kann Sie bestens wenden.

Wenn beide Seiten eine goldbraune Farbe haben, das Carpaccio auf einen vorgewärmten Teller anrichten. In die gleiche Pfanne wieder ein wenig Trüffelöl geben und die drei Wachteleier anbraten und auf das Carpaccio geben.

Darüber 3 - 5 Gramm weißen Trüffel hauchdünn darüber hobeln (am besten mit einem speziellen Trüffelhobel) und fertig ist eine wunderbare Trüffelvorspeise die perfekt zur Rotwein Jahreszeit passt.

Grazie e buon appetito!  
Alessandro Addesso



## Kochwissen:

Trüffel sind unterirdische Edel-Pilze, die in Symbiose mit bestimmten Baumarten wachsen. Sie sind wegen ihres intensiven Aromas und ihrer Seltenheit sehr begehrt. Es gibt viele verschiedene Arten von Trüffeln. Die bekanntesten sind: der schwarze Périgord-Trüffel, der weiße Alba-Trüffel und der Burgunder-Trüffel. Es gibt aber vor allem auch in Italien viele tolle Trüffelregionen (z.B. schwarzer Trüffel vom Monte Baldo am Gardasee). Das Aroma von Trüffeln kann als erdig und nussig und mit einer gewissen Tiefe beschrieben werden. Komplexe Rotweine wie ein Barolo oder Nebbiolo ergänzen die Tiefe der Trüffelaromen.

Antonia's Weinempfehlung:  
Vietti Perbacco Nebbiolo DOC 2020

