



Trüffelbutter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Trüffel, die „Juwelen unter den edlen Pilzen“, exklusiv, für den besonderen Anlass

Zutaten

- 150 g weiche Süßrahmbutter
- 3 El Trüffel Öl
- Wenigstens 30 g frische, schwarze Sommertrüffel (Oder mehr)
- 1 Tl Zitronensaft
- Meersalz, eine Spur gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die frischen Trüffel mit einer kleinen Bürste säubern, abbürsten und mit einem scharfen Küchenmesser vorsichtig und "ganz dünn schälen, schaben". (Dafür ist das Produkt zu teuer) Anschließend in recht kleine Würfel schneiden.

Schritt2

Die Butter mit dem Trüffel Öl, etwas Zitronensaft, Meersalz und einer Spur gemahlener weißer Pfeffer aufrühren und die Trüffelwürfel unter heben.

Schritt3

Als Streifen mit 5 - 6 cm Durchmesser auf eine Klarsichtfolie geben, einrollen und kalt legen. Nach Bedarf 1/2 cm dicke Scheiben herunter schneiden.

Schritt4

Trüffelbutter eignet sich für edle Zubereitungen von hellem Kalbfleisch oder Geflügel, edlem Fisch, Eiergerichten, edler Pasta oder zum "Aufmontieren" von feinen Suppen und Soßen.

Rezeptart: Buttersaucen **Tags:** trüffel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/trueffelbutter/>