

Eierspeise

Zutaten für 4 Personen

- 125 g Hühnerleber, fein schnetzeln
- 100 g Champignons, halbieren
- 1-2 schwarze Trüffel,
in feine Streifen geschnitten
- 2-3 EL Portwein
- Gänseschmalz
- 8 Eier
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung

Die fein geschnetzelte Leber, die geputzten, halbierten Champignons und die in feine Streifen geschnittenen Trüffel im heissen Gänseschmalz bei milder Hitze etwa 3 Minuten schmoren lassen.

Mit dem Portwein ablöschen und die Flüssigkeit unter Rühren einkochen lassen. Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Rührmasse über die Leber und die Pilze geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 5-8 Minuten überbacken. Mit der fein gehackten Petersilie bestreuen und sofort servieren.

