

Trüffel-Soße

200 ml Geflügelfond	150 g Crème-double	100 g weiße Alba-Trüffel
10 g Butter	1 Spritzer Noilly Prat	1 EL geschlagene Sahne
Salz, Pfeffer		

Den Geflügelfond und die Crème double cremig einkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die klein geschnittenen Trüffeln kurz in zerlassener Butter anschwitzen und mit dem Noilly Prat ablöschen. Dann mit der Saucenreduktion auffüllen. Alles zusammen mixen und zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen

Eckart Witzigmann am 04. November 2025