



Trüffel sind die schönen Seelen Omelett mit mit Pilzen

Es gibt Religionen, die halten das Ei für göttlich. Wenn sie recht haben, dann hat das Ei als erste Amtshandlung den Pilz erschaffen, seinen idealen Begleiter. Unser Omelett ist allerdings nicht grob, sondern fein, wir kippen keine rustikale Pilzpfanne darüber aus. Pilze in den Omeletteig zu mischen wäre ebenfalls unsensibel, denn anstelle eines samtene Halbmonds böte sich uns eine geröllübersäte Mondlandschaft dar. Muss ja nicht sein.

Hier kommen Alternativen. Beginnen wir mit Champignons. Sie können sie beispielsweise klein hacken, sehr klein hacken, nein: noch kleiner, wirklich ausgesprochen klein, und dann schwitzen Sie eine nicht ganz so klein geschnittene Schalotte mit ordentlich Butter in einem Topf glasig. Sie darf keinesfalls braun werden. Pilzmasse hinein, sofort Salz, umrühren und bei minimaler Hitze zugedeckt vor sich hin arbeiten lassen. Das Salz lässt den Saft austreten. Wenn Ihr Omelett fertig ist, nehmen Sie den Deckel ab und erhitzen den Spaß so lange, bis er trocken ist. Neben das Omelett häufeln. Die Masse eignet sich auch zum Füllen.

Sie können die Champignons auch in feine, nein: extrem feine Scheiben schneiden, ansonsten wie oben. In diese Präparation rühre ich manchmal etwas konzentrierten Kalbsfond. Oder ein winziges bisschen Sahne.

Oder ein paar Fitzelchen klein gehackten Räucherschinkens. Oder etwas Petersilie. Aber meistens ein ganz klein wenig Nichts.

Sodann die Eierschwammerln, der österreichische Name sagt alles. Pfifferlinge heißen sie in Deutschland. Gut säubern, mit Salz und schwarzem Pfeffer in Butter garen. Von Austernpilzen, Shiitake et cetera als Omelettbegleitung habe ich eine weniger gute Meinung, aber das ist kulturell bedingt, auf Deutsch: ein Vorurteil. Ist mir zu cross-over.

Trüffeln hingegen sind die schönen Seelen der Eierspeisen. Ganz frankophil bestehe ich auf schwarzen; die weißen (die noch teurer sind) gehören vorurteilsgemäß auf die Pasta. Also, sollte Ihnen eine Trüffel über den Weg rollen: säubern, schälen, hobeln. Die Schale hacken, leicht in Butter andünsten und zwischen die Schichten streuen. Die gehobelten Scheiben ebenfalls in Butter oder in konzentriertem Fond anwärmen, auf das Omelett legen.

Gute, im Winter geerntete Trüffeln sind teuer, alle anderen freilich rausgeschmissenes Geld. Ich esse sie nur selten, aber wenn, dann kaufe ich sie einem befreundeten Koch ab. Noch besser als zum Omelett schmecken sie mir im Rührei. Meiden Sie Trüffelöl.

LEKTION 6

FÜR DAS OMELETT MIT CHAMPIGNONS

- 2 Handvoll braune Champignons
- 1 Schalotte
- Butter
- Salz
- Petersilie

FÜR DAS OMELETT MIT TRÜFFELN

- schwarze Trüffeln
- Butter (ca. 1 EL pro kleiner Trüffel)

BASIS-OMELETT

Für 2 Personen

6 Eier
weißer Pfeffer
Salz
Butter
1 Schalotte
Tabascosauce
Worcestershiresauce
Sonnenblumen-
oder Maisöl

BASISREZEPT

1. Butter, Pfeffer, Schalottenwürfel anschwitzen.
2. Eier trennen, Eiweiß salzen und schlagen.
3. Öl, Tabasco- und Worcestershiresauce ins Eigelb und schlagen.
4. Die Massen mischen.
5. Dünne Eimasse-Schicht in der Pfanne leicht stocken lassen, mit Spatel falten und nächste Schicht auf dem ganzen Pfannenboden verteilen, wieder falten et cetera.