

Cardo con fonduta e tartufi

Karden mit Käsesauce und weissen Trüffeln

Zutaten (für 6 Personen):

3 Karden (*cardi gobbi* aus Nizza Monferrato)

Saft von 1 Zitrone

Salz

Für die *fonduta*:

150 g nicht rezenten Fontina-Käse (oder Fontal)

50 ml Milch

3 Eigelb

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

50 g Butter

weisse Trüffeln nach Belieben

Zubereitung:

Die Blätter von den Stielen der Karden entfernen, die Fasern mit einem Messer abziehen. Die Stiele in rund 5 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser, dem der Zitronensaft beigegeben wurde (er sorgt dafür, dass die Karden ihre Farbe behalten), *al dente* kochen. In einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken, damit der Garprozess gestoppt wird. Abtropfen lassen.

Für die *fonduta* den Fontina-Käse in Scheiben schneiden und mit der Milch in eine hitzebeständige Schüssel geben. Im Wasserbad unter stetigem Rühren langsam schmelzen. Die Eigelbe einzeln einarbeiten. Weiter rühren, bis sich eine zähflüssige Creme gebildet hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer beschichteten Bratpfanne die Butter aufschäumen lassen und die abgetropften Kardenstücke darin wenden. Falls nötig mit Salz abschmecken. Die Karden auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der *fonduta* begiessen und nach Belieben Trüffelscheiben darüber hobeln.