

Osterei mit Blumenkohl und Schnittlauch-Sud

Für vier Personen

Für den Schnittlauchsud:

200 g Weißes vom Lauch	100 g Schalotten	50 g Olivenöl
200 g Riesling	1l Gemüsefond	1 große festk. Kartoffel
250 g Grünes vom Lauch, blanchiert	30 g Butter	1 Bund Petersilie, blanchiert
1 Bund Schnittlauch		

Für das Eigelb:

8 Eier

Für das Blumenkohlpüree:

1 Kopf Blumenkohl	2 Schalotten in Würfel	20 g Butter
100 ml Fond	50 ml Sahne	Salz
Cayennepfeffer	Muskat	

Für die Blumenkohlscheiben:

1 Kopf Blumenkohl	Butter	Salz
Cayennepfeffer	Muskat	2 Eier
2 EL Pankomehl	1 TL Butter	Salz
Cayennepfeffer	Muskat	

Für den Schnittlauchsud:

Den Lauch mit den kleingeschnittenen Schalotten im Olivenöl anschwitzen. Mit Riesling und Fond auffüllen. Die Kartoffel schälen, fein reiben und alles zusammen weichkochen lassen. Anschließend in einen Mixer geben. Das Grüne vom Lauch, die Butter und die Petersilie mit in den Mixer geben. Alles zusammen fein mixen und durchpassieren. Den Schnittlauch fein schneiden und mit in den warmen Sud geben.

Für das Eigelb:

Öl auf 80 Grad erhitzen und die Eigelbe darin confieren, bis sie innen noch einen weichen Kern haben.

Für das Blumenkohlpüree:

Den Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien. Die Röschen klein schneiden und mit den Schalotten in Butter anschwitzen. Mit Fond und Sahne aufgießen, weichkochen lassen. In einen Mixer geben, fein pürieren und abschmecken.

Für die Blumenkohlscheiben:

Den Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien. Aus den großen Rosen Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten und würzen. Wer mag, kann aus dem Rest kleine schöne Röschen zurecht putzen, Wasser mit Salz abschmecken, aufkochen und die Röschen hinzugeben. Vom Herd nehmen und ziehen lassen, bis sie gar sind. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Die Röschen in etwas brauner Butter anschwenken und abschmecken. Mit etwas orientalisch abgeschmecktem Couscous kann man es noch abrunden.

Für das Panko:

Die Eier kochen. Butter in einer Pfanne zerlassen, das Pankomehl hinzu und unter ständigem Schwenken auf dem Herd bis zur gewünschten Färbung rösten. Das gekochte Ei hacken und dazugeben. Abschmecken. Das Blumenkohlpüree auf einem Teller anrichten. Darauf die Eigelbe, die Blumenkohlscheiben und gegebenenfalls Blumenkohlröschen drapieren. Den Schnittlauchsud und das geröstete Pankomehl darüber verteilen.

Nelson Müller am 15. April 2017