

# Gegrillte Eier mit Karotten-Stampf und brauner Butter

**Für zwei Personen**

**Für die Eier:**

4 Eier	6 EL Sojasauce	1 EL weißer Sesam
1 EL schwarzer Sesam	1 EL Olivenöl	1 TL Salz

**Für den Karottenstampf:**

8 Karotten	2 rote Chilischoten	1,5 TL Weißweinessig
1 TL Currypulver	1 Prise Zimt	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	

**Für die braune Butter:**

3 EL Butter	2 cm frischer Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Schwarzkümmel
$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	

**Für die Garnitur:**

1 Frühlingszwiebel	1 Limette	1 Zweig Minze
--------------------	-----------	---------------

**Für die Eier:**

Die Eier anstechen und je nach Größe circa 5 Minuten kochen, bis das Eiweiß gestockt ist und das Eigelb noch flüssig (wer es nicht flüssig mag, kocht noch 2 min länger). Abschrecken und vorsichtig pellen.

Sojasauce in einer Schüssel mit dem Olivenöl verrühren und die gepellten Eier in der Marinade mindestens 20 Minuten einlegen.

Eine Grillpfanne erwärmen und die Eier von jeder Seite circa 30 Sekunden grillen, bis das gewünschte Grillaroma und die dunkle Maserung erreicht ist. Salz mit Sesamsaat vermengen und über das Ei streuen.

**Für den Karottenstampf:**

Chilischoten in feine Ringe schneiden und mit Essig, Zucker und Salz einmassieren. Für die Garnitur zu Seite stellen und eine halbe Stunde pickeln lassen.

Karotten schälen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit Wasser auf höchster Flamme kochen oder dämpfen, bis sie weich sind.

Karotten zusammen mit dem Olivenöl, Currypulver und Zimt in einen Mixer geben und so pürieren, dass noch kleine Stücke vorhanden sind.

**Für die braune Butter:**

Butter langsam zusammen mit den Saaten in einer Pfanne zergehen lassen. Ingwer schälen, in feine Stifte schneiden und hinzufügen und so lange auf der Flamme lassen, bis die Butter leicht braun wird und die Gewürze duften.

**Für die Garnitur:**

Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien und in Ringe schneiden. Minze fein hacken. Limette halbieren und eine Hälfte auspressen.

Den lauwarmen Karottenstampf auf Teller streichen, braune Butter inklusive Gewürze darüber geben. Die eingelegten Chilis, Minze und Frühlingszwiebeln darüber streuen. Mit einigen Spritzern Limettensaft beträufeln und Ei auf das Püree setzen.

Leonie Lange am 10. November 2021