

Ei mit Kräuter-Emulsion, Rösti, Meerrettich-Creme

Für zwei Personen

Für die Emulsion:

75 g Frankfurter grüne Kräuter	1 Limette, Saft	35 ml Eiweiß
35 ml dunkle Geflügelfond	80 ml Traubenkernöl	50 ml Rapsöl
2 g feines Ursalz	1 g schwarzer gemahlener Pfeffer	

Für das soufflierte Ei:

4 Eier, Gr. M	Butter	2 g Ursalz
1 Prise Salz		

Für das Kartoffelrösti-Nest:

400 g festk. Kartoffeln	Pflanzenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Meerrettichcreme:

50 g frischer Meerrettich	½ säuerlicher Apfel	1 Limette, Saft
200 g Crème fraîche	150-200 g Magerquark	1 EL flüssiger Honig
Kalahari-Salz	Malabar-Pfeffer	

Für die Garnitur:

geräuchertes Paprikapulver

Für die Emulsion:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eiweiß in ein hohes Gefäß geben und wie eine Mayonnaise mit dem Traubenkernöl und Rapsöl emulgieren.

Kräuter mit Limettensaft und Geflügelfond sehr fein mixen, durch ein Passiertuch geben und fest ausdrücken. Die ausgedrückten Kräuter in die Emulsion/Mayonnaise einmischen. Mit Ursalz und Pfeffer abschmecken.

Den entstandenen Kräutersud in einen Topf geben und einreduzieren lassen. Sud über das soufflierte Ei geben.

Für das soufflierte Ei:

Eier trennen und Eiweiß und Eigelb separat auffangen. Soufflé-Förmchen mit Butter ausstreichen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dann eine Schicht steifes Eiweiß in die Förmchen geben. Das Eigelb dann darauf platzieren und mit dem restlichen Eiweiß bedecken. Die Förmchen in eine Auflaufform oder ein tiefes Blech setzen und kochendes Wasser angießen. Sie sollten etwa zur Hälfte im Wasser stehen. Ca. 15 Minuten (ggf. etwas länger) im vorgeheizten Ofen garen.

Für das Kartoffelrösti-Nest:

Kartoffeln grob reiben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Flüssigkeit der Kartoffelmasse mithilfe eines Passiertuches ausdrücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, zwei Taler Masse in die Pfanne geben und von beiden Seiten knusprig anbraten. Rösti warm über eine Tasse oder Glas legen, damit sich eine Mulde bildet.

Für die Meerrettichcreme:

Crème fraîche und Magerquark in eine Schüssel geben und einen halben Apfel direkt in die Masse reiben, dann, je nach gewünschter Schärfe, etwas Meerrettich dazu geben. Honig, Limettensaft, Kalahari-Salz und Malabar-Pfeffer dazu geben und umrühren.

Für die Garnitur: Gericht mit Paprikapulver garnieren.

Birgit Lehmann am 04. April 2024