

Karotte mit Ei, Butter-Weißwein-Espuma, Panko-Crunch

Für zwei Personen

Für die glasierten Karotten:

| | | |
|---------------------|---------------------------|---------------------|
| 4 gelbe Baby-Möhren | 4 orangene Baby-Möhren | 1 Zitrone, Saft |
| 250 ml Karottensaft | 200 ml trockenen Weißwein | 1 TL Koriandersamen |
| Zucker | Salz | Pfeffer |

Für die gebackenen Karotten:

| | | |
|--------------------------|------------|---------------|
| 3 violette Baby-Karotten | Pflanzenöl | Salz, Pfeffer |
|--------------------------|------------|---------------|

Für den Butter-Weißwein-Espuma:

| | | |
|---------------------------|----------------|----------------|
| 1 Schalotte | 4 Eier | 200 g Butter |
| 200 ml trockener Weißwein | 1 TL Sojasauce | 3 Pimentkörner |
| 1 Lorbeerblatt | Muskatnuss | Salz, Pfeffer |

Für die pochierten Eier:

| | | |
|--------|---------------------|------|
| 2 Eier | 1 Schuss Tafelessig | Salz |
|--------|---------------------|------|

Für den Crunch:

| | |
|-------------|-----------------------------|
| 100 g Panko | 1 kleines Beet Gartenkresse |
|-------------|-----------------------------|

Für die Garnitur:

2 Zweige Brunnenkresse

Für die glasierten Karotten:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Karotten waschen, schälen und längs halbieren. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Beide Karottensorten im Topf blanchieren.

Anschließend abgießen und eiskalt abschrecken.

In einem weiteren Topf Koriandersamen anrösten und mit Karottensaft und Weißwein ablöschen. Saft und Weißwein reduzieren lassen und mit dem Saft einer halben Zitrone, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Blanchierte Karotten in der Karottensaft-Reduktion glasieren.

Für die gebackenen Karotten:

Violette Karotten mit Öl benetzen, mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten 10-15 Minuten Backofen goldbraun garen.

Für den Butter-Weißwein-Espuma:

Butter in einem Topf schmelzen bis sie braun wird und so eine Nussbutter herstellen.

Gewürze hinzugeben und Butter mit Weißwein ablöschen. Das Ganze reduzieren lassen. Zwei Eier trennen und Eigelbe auffangen. In einem hohen Gefäß ein Vollei und zwei Eigelbe aufschlagen. Butter-Gewürzsud durch ein Sieb geben und auffangen. Aus Eiern und Butter eine Emulsion herstellen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Sojasauce abschmecken.

Die Sauce in eine Espuma-Flasche füllen, zuschrauben und eine Sahnekapsel einschrauben. Gut schütteln.

Für die pochierten Eier:

Topf mit gesalzenem Wasser und einem Schuss Essig aufsetzen. Das Wasser bis kurz unter dem Siedepunkt erhitzen. Mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen. Eier vorsichtig in das Wasser gleiten lassen und für 4 Minuten pochieren. Dabei das Eiweiß vorsichtig um das Eigelb schlagen.

Für den Crunch:

Panko in eine Pfanne ohne Fett geben und goldbraun rösten.

Anschließend herausnehmen und in eine Schüssel geben. Kresse und Panko miteinander vermischen.

Für die Garnitur:

Brunnenkresse waschen, trockenwelden und für die Garnitur grob zupfen.

Rote und gelbe Karotten mit reduziertem Sud in einen tiefen Teller geben, Violette gebackene Karotten darüber geben.

Das pochierte Ei auf die Karotten setzen.

Den Butterschaum aus aufspürhen drauf geben und mit Brunnenkresse Crunsh garnieren.

Florian Hollburg am 01. Mai 2024