

Ei mit Kartoffel-Schaum, Gemüse, Balsamico-Perlen

Für zwei Personen

Für das Ei:

2 Eier 1 TL Tafelessig Salz

Für den Kartoffelschaum:

200 g mehligk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	100 g Butter
50 ml Sahne	1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Zucchini	$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle	1 Knoblauchzehe
50 ml Weißweinessig	1 Bund Dill	1 TL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Balsamico-Perlen:

100 ml dunkler Balsamico 3 g Agar-Agar 100 ml Pflanzenöl

Für das Ei:

Wasser in einem Topf leicht zum Simmern bringen, Essig hinzufügen.

Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen und vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. 34 Minuten pochieren, bis das Eiweiß gestockt, das Eigelb aber noch weich ist. Mit einem Schaumlöffel herausheben und kurz abtropfen lassen.

Für den Kartoffelschaum:

Kartoffeln schälen, würfeln und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Abgießen und mit Butter fein pürieren. Anschließend durchsieben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Sahne in einem Topf erwärmen. Rosmarin, angedrückte Knoblauchzehe und Lorbeer hinzugeben und damit aromatisieren. Durch ein Sieb passieren. Dann die Masse mit der Sahne in eine Espumafflasche geben und nach Zugabe der Gaskapsel gut aufschütteln. Bis zum Servieren warmstellen.

Für das Gemüse:

Dill grob zupfen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Zucchini und Fenchel in feine Streifen schneiden. Essig, 50 ml Wasser, Zucker und Salz in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Gemüse, Dill und Knoblauch in ein hitzebeständiges Gefäß geben, die warme Essig-Mischung darüber gießen und mindestens 15 Minuten ziehen lassen, gerne länger für intensiveren Geschmack.

Für die Balsamico-Perlen:

Öl kaltstellen. Balsamico erwärmen und Agar-Agar unterrühren. Kurz aufkochen und auf 45 Grad abkühlen lassen. In eine Spritzflasche einfüllen und in das kalte Öl tröpfeln. Die entstandenen Perlen durch ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen.

Die Eier in einen tiefen Teller geben, den Kartoffelschaum aufsprühen und mit dem gepickelten Gemüse garnieren.

Georg Hermann am 28. Januar 2026