

# Wachtelei mit Topinambur, Zuckererbsen und Postelein

## Für zwei Personen

### Für die Wachteleier:

6 Wachteleier	1 Hühnereier	50 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse	gemahlene Pistazien	gemahlene Pinienkerne
Pflanzenfett	Salz	

### Für die Topinambur:

200 g Topinambur	20 g Butter	50 ml Gemüsefond
25 ml Sahne	Zucker	1 Limette
Salz		

### Für die Zuckererbsen:

150 g Erbsenschoten	50 g Zuckerschoten	10 ml Walnussöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für die Garnitur:

50 g Postelein	10 dünne Brotchips	Oliveöl
schwarzes Salz		

Für die Zuckererbsen einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Einen weiteren Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Wachteleier im kochenden Wasser genau zwei Minuten und 16 Sekunden kochen. Danach in kaltem Wasser abschrecken und pellen. Das Mehl auf einen Teller geben. Die Eier verquirlen und ebenfalls auf einem Teller bereit stellen. Die gemahlene Haselnüsse, Pistazien und Pinienkerne vermischen und auf einen Teller geben. Die Wachteleier zuerst in Mehl, dann den Eiern und abschließend in den Nüssen wenden.

Ausreichend Pflanzenfett in einem Topf auf 160 Grad bringen. Die Wachteleier darin ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Die Topinambur schälen, in kleine Stücke schneiden und in der erhitzten Butter langsam anschwitzen. Mit Salz und dem Zucker würzen. Danach den Topf mit Backpapier abdecken und die Topinambur fünf bis zehn Minuten garen.

Den Fond und die Sahne aufgießen und so lange weiter garen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Die Schale der Limette abreiben. Die Limette halbieren und auspressen. Die Topinambur zu einem feinen Püree mixen und mit dem Abrieb sowie dem Saft der Limette verfeinern.

Die Erbsenschoten sowie die Zuckerschoten putzen und im kochenden Wasser kurz blanchieren. Die Schoten abseihen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend in wenig Walnussöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Brotchips zerkrümeln. Die Postelein waschen und trocken tupfen.

Die Topinamburcreme mit den Postelein, den Wachteleiern und den Zuckererbsen auf Tellern anrichten. Mit den Brotchipskrümeln, dem schwarzen Salz und etwas Oliveöl garnieren und servieren.

Natascha Hey am 08. April 2015