

Wachtelei, Erbsencreme, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Wachtelei:

4 Wachteleier	1 Ei	100 g Panko
100 g Mehl	Pflanzenöl	Salz

Für die Erbsencreme:

400 g junge TK-Erbsen	3 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft
2 EL Crème-fraîche, 30%	1 Beet Gartenkresse	3 Zweige Minze
Salz	Pfeffer	

Für das Laugencrostini:

2 m.-große Laugenstangen	1 EL Butterschmalz
--------------------------	--------------------

Für die Kresse-Mayo:

$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	1 Ei, M	2 Beete Gartenkresse
1 TL mittelscharfer Senf	150 ml Maiskeimöl	Salz, Pfeffer

Für die Silberzwiebeln:

1 Glas Silberzwiebeln	1 EL Butter	50 g gehackte Mandeln
3 TL brauner Zucker		

Für die Garnitur:

1 kleine Karotte	30 g Schafkäse
------------------	----------------

Für das Wachtelei:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Wachteleier exakt 02:30 Minuten kochen. Dann abschrecken und pellen.

Aus Mehl, verquirlten Ei und Panko eine Panierstraße aufstellen. Die gepellten Eier im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und mit Panko panieren. Das Pflanzenöl erhitzen und die panierten Eier zügig im heißen Öl frittieren, damit das Eigelb nicht hart wird. Die frittierten Eier auf Küchenpapier abtropfen lassen und in jeweils zwei Hälften schneiden.

Für die Erbsencreme:

Die tiefgekühlten Erbsen kurz in heißem Wasser blanchieren und anschließend abtropfen lassen. Knoblauch abziehen, grob hacken und zusammen mit den Erbsen, Crème fraîche, Kresse und Minzblättern zu einer glatten Creme pürieren. Eine Handvoll blanchierte Erbsen und etwas Kresse für die Garnitur beiseitestellen. Limettensaft unterrühren und die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Laugencrostini:

Laugenstangen mittig ausschneiden, sodass ein Art Schiffchen entsteht, dann halbieren. Laugen-Schiffchen von beiden Seiten im Butterschmalz leicht anbraten.

Für die Kresse-Mayo:

Ei in ein hohes schmales Gefäß schlagen, den Senf dazugeben und vorsichtig pürieren. Dabei fortlaufend das Maiskeimöl hinzufügen, bis die Mayonnaise anzieht. Dann die Kresse hinzufügen und mit der Zugabe von ein wenig Öl die Konsistenz steuern. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Limettensaft abschmecken.

Für die Silberzwiebeln:

Silberzwiebeln abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In einem Topf die Butter erhitzen, die Zwiebeln hinzufügen und den Zucker gleichmäßig darüberstreuen.

Zwiebeln bei mittlerer Hitze anbraten und 10 Minuten karamellisieren, dann die gehackten Mandeln untermengen.

Für die Garnitur:

Karotte schälen und fein reiben. Schafskäse zerbröseln.

Die Laugencrostini mittig auf den Tellern platzieren und mit Erbsencreme bestreichen. Je-weils zwei panierter Wachtelei-Hälften daraufsetzen und mit blanchierten Erbsen garnieren. Kresse-Mayonnaise darüberträufeln und mit Kresseblättern sowie geraspelter Karotte de-korieren. Auf den Teller etwas Erbsencreme streichen, die karamellisierten Silberzwiebeln mit Mandeln darauf anrichten und den Schafskäse darüber zerbröseln.

Tim Frömel am 03. Februar 2026