

Weißbrot mit Fleischkäse, Ei im Kräutermantel, Soße

Für zwei Personen

Für Weißbrot und Kräuterbrösel:

2-3 dicke Scheiben Weißbrot	Butter	½ Bund Schnittlauch
½ Bund Petersilie	20 g Radieschensprossen	Salz

Für die pochierten Eier:

2 Eier	Kräuterbrösel, s.o.	2 cl Weißweinessig
--------	---------------------	--------------------

Für den Fleischkäse:

2 dicke Sch. Fleischkäse	Butter
--------------------------	--------

Für die Sauce hollandaise:

2 Schalotten	½ Solo-Knoblauch	1 Zitrone, Abrieb, Saft
3 Eier	200-250 g Butter	100 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond	2 Lorbeerblätter	4-5 Wacholderbeeren
Salz	Pfeffer	

Für die Fertigstellung:

2-3 Blätter Lollo rosso	2-3 Blätter Lollo bianco	Piment d'Espelette
-------------------------	--------------------------	--------------------

Für die Garnitur:

essbare Blüten	1 Beet Erbsenkresse	1 Beet Radieschenkresse
----------------	---------------------	-------------------------

Für Weißbrot und Kräuterbrösel:

Das Weißbrot rund ausstechen und den Rest des Brotes mit den Kräutern, Sprossen und ggf. einer weiteren Scheibe Toast mixen. Mit Salz würzen. Kräuterbrösel für das pochierte Ei beiseitestellen.

Weißbrot in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten.

Für die pochierten Eier:

Eier in siedendem Wasser mit etwas Essig für 3-4 Minuten pochieren, danach mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in den zuvor hergestellten Kräuterbröseln wenden. Restliche Brösel zum Anrichten verwenden.

Für den Fleischkäse:

Fleischkäse von beiden Seiten kreuzweise einritzen und beidseitig goldbraun braten.

Für die Sauce hollandaise:

Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht kochen lassen.

Schalotten und Knoblauch schneiden, beides in einen Topf geben und in Butter anschwitzen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer zugeben und mit Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verkocht ist, den Fond hinzugeben. Die Flüssigkeit auf 1/3 reduzieren, dann den Sud abseihen und gut 50 ml beiseitestellen.

Eier trennen und die Eigelbe auf einem Wasserbad mit dem Sud schaumig rühren. Sobald die Masse anfängt zu binden, langsam die zerlassene Butter einrühren, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Final mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft und abrieb abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Das geröstete Brot auf Kräuterbröseln anrichten. Mit Salat garnieren, den Fleischkäse darauf anrichten und mit dem pochierten Ei im Kräutermantel belegen. Mit Sauce hollandaise beträufeln. Mit etwas Piment d'Espelette bestäuben.

Für die Garnitur:

Gericht mit Blüten und Kresse garnieren.

Steffen Krug am 19. August 2024