

Gebackenes Ei im Parmesan-Mantel, Lachs-Tataki, Gemüse

Für zwei Personen

Für das gebackene Ei:

2 Scheiben Parmaschinken	3 Eier, (L)	50 g Parmesan
50 g Semmelbrösel	2 TL Mehl	100 ml Sonnenblumenöl

Für die Kräuter-Creme:

100 g Crème-fraîche	50 g Sauerampfer	50 g Brunnenkresse
1 Schalotte	1 Limette	1 TL Sesamöl
Salz	Pfeffer	

Für das Lachs-Tataki:

150 g Lachsfilet	50 g weißer Sesam	1 EL Wasabi
1 EL Sojasauce	1 EL Mirin	2 EL Reissessig
2 EL Sesamöl		

Für das grüne Gemüse:	200 g Erbsen in der Schote	$\frac{1}{2}$ Gurke
100 g Erbsensprossen	Salz	essbare Blüten

Für das gebackene Ei: Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. 2 Eier genau 5:15 Minuten wachweich kochen, sofort kalt abschrecken und ganz vorsichtig pellen.

Parmesan fein reiben und mit Semmelbröseln vermengen. Das übrige dritte Ei verquirlen. Die gepellten Eier erst in Mehl wenden, anschließend durch das verquirlte Ei ziehen und dann in den Parmesan-Bröseln wälzen.

Öl in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen. die Eier darin knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Parmaschinken in Rosettenform mittig auf einem Teller auslegen und das Ei darauf platzieren.

Für die Kräuter-Creme: Schalotte abziehen und fein würfeln. Sauerampfer und Brunnenkresse abbrausen, ein paar Blättchen für die Garnitur zur Seite legen. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel, Sauerampfer und Brunnenkresse farblos anschwitzen. Mit Crème fraîche zu einer glatten Creme mixen. Limette heiß waschen, die Schale abreiben, halbieren und auspressen.

Die Creme mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Limettenschale abschmecken. Als Basis vom Osternest die Kräuter-Creme um das Schinken-Ei anrichten.

Für das Lachs-Tataki: Sojasauce, Mirin, Wasabi und Reissessig zusammen mit 1 EL Sesamöl zu einer Marinade verrühren und das Lachsfilet darin beizen.

Kurz vor dem Anrichten das Lachsfilet in Sesam wälzen. 1 EL Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von allen Seiten ca. 20 Sekunden scharf anbraten. Der Lachs muss innen noch roh sein. Mit einem scharfen Messer in Tranchen schneiden und um das Ei auf der Kräuter-Creme anrichten.

Für das grüne Gemüse: Salzwasser zum Kochen bringen. Die Erbsen aus der Schote lösen und knackig blanchieren, abgießen und kalt abschrecken. Gurke schälen, entkernen und in gleichgroße Würfel schneiden. Gurke und Erbse in etwas Beize in einer Pfanne anschwitzen und zum Schluss die Sprossen unterziehen.

Alles zusammen als Osternest um die bereits angerichteten Zutaten arrangieren und mit essbaren Blüten, Sauerampfer und Brunnenkresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 18. April 2019