

Thymian-Grieß, Pfifferlinge, Zuckerschoten, Wachtel-Ei

Für 4 Personen

150 g kleine Pfifferlinge	50 g Wiesenkräuter-Salat	2 Schalotten
1 kleine Knoblauchzehe	4 Wachteleier	3 EL Butter
250 ml Milch	40 g Weichweizengrieß	3 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer	50 g Zuckerschoten	6 EL Traubenkernöl
3 EL weißer Balsamico	50 g Kateifi-Teig	ca. 200 g Butterschmalz
60 g Crème-fraîche		

Die Pfifferlinge gut putzen. Wiesenkräuter putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Die Wachteleier in kochendem Wasser 2 Minuten und 20 Sekunden abkochen, dann kalt abschrecken und schälen. (Es ist ratsam, die doppelte Anzahl an Eiern abzukochen, da beim Schälen schnell ein Ei kaputt gehen kann.)

Eine fein gewürfelte Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Die Milch angießen, aufkochen, den Grieß einrühren, einmal aufkochen und dann bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten quellen lassen. Dabei immer wieder umrühren. In der Zwischenzeit Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen von 2 Zweigen abzupfen und fein schneiden. Fein geschnittenen Thymian unter den gequollenen Grieß geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zuckerschoten abwaschen, abtrocknen und quer in feine Streifen schneiden. Mit 4 EL Traubenkernöl und weißem Balsamico marinieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Minuten ziehen lassen.

Restliche Schalotte und Knoblauch in einer Pfanne mit 2 EL Butter glasig anschwitzen, die Pfifferlinge und einen Zweig Thymian zugeben und braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die geschälten Eier in Kateifi-Teig einwickeln und in einem Topf mit heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenpapier kurz abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen. (Anstatt Kateifi-Teig kann man die Eier auch mit Pankomehl oder einfachem Paniermehl panieren.)

Die Wiesenkräuter mit 2 EL Traubenkernöl und etwas Salz marinieren.

Crème fraiche mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten etwas Thymiangrieß auf einen Teller geben. Darauf drei kleine Häufchen Zuckerschotensalat setzen. Das Wachtel-Ei in der Mitte platzieren und in den Zwischenräumen die Pfifferlinge und Wiesenkräuter anrichten. Zum Schluss mit kleinen Crème fraîche-Punkten ausgarnieren.

Claus-Peter Lumpp am 12. Juni 2015