



Knuspriges Ei im Kräutermantel auf Spargelcrème

Die raffinierte Vorspeise mit Ei und grünen Spargel, kreiert von Danilo Cortellini, überrascht sicherlich alle Gäste. – Eine exzellente und leckere Komposition.

4 Personen

ZUTATEN:

EIER IM KRÄUTERMANEL:

4 frische Bio-Eier

PANADE FÜR DIE EIER:

200 g altbackenes Weißbrot ohne Kruste
250 gr frische Kräuter
Fleur de sel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Mehl
1 Ei (zum Panieren)
Öl zum frittieren

SPARGELCRÈME:

50 g Kartoffeln (in Julienne geschnitten)
100 gr Schalotten (fein gewürfelt)
250 g grüner Spargel (geschält)
200 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl, extra native
1 Zweig Thymian
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

KARTOFFELPÜREE:

150 Gramm Kartoffeln (in Würfel)
1 TL Trüffelöl
2 EL Sahne
1 TL Butter

DES WEITEREN:

2 TL Kampot rouge, im Mörser zerstoßen (ersatzweise schwarzen Pfeffer, grob gemahlen)
4 Käse-Biskuitstangen

1 SPARGELCREME: In einem Topf das Öl und die fein gehackten Schalotten sowie den Thymianzweig geben, erhitzen und glasig dünsten. Die vorbereitete Kartoffel dazu geben und noch 3 Minuten dünsten lassen. Gemüsefond angießen und so lange kochen, bis die Kartoffel weich sind. Thymianzweig entfernen. - Zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und in kochendem Wasser 2 Minuten kochen. In Eiswasser abkühlen. Die Spargelspitzen abschneiden. Ein Teil der Stangen in schräge Streifen.

Restlichen Spargel zu dem Schalotten-Kartoffel-Gemisch geben und mit dem Pürierstab (oder im Mixer) fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 KARTOFFELPÜREE: Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgießen und mit Sahne, Butter und Trüffelöl verrühren. warm halten.

3 PANADE FÜR DIE EIER: Brot im Blitzhacker sehr fein zerkrümeln, durch ein Sieb geben, um damit größere Teile auszufiltern. - Kräuter sehr fein im Mixer pürieren und mit dem Paniermehl mischen. Das Ei zum panieren in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verschlagen.

4 EIER: Die zimmerwarmen Eier in kochendes Wasser geben und exakt 5 Minuten (Timer!) kochen. Heraus nehmen und sofort in einer Schüssel Eiswasser abkühlen lassen.

Die Eier behutsam pellen. Erst in Mehl, dann in verschlagenem Ei und schließlich in dem Kräuter-Paniermehl wälzen. - Dies zwei mal wiederholen.

Sonnenblumenöl in einem entsprechenden Topf oder in einer Fritteuse auf 150 ° C erhitzen und die panierten Eier im heißen Öl 3 Minuten ausbacken. Auf Küchentrepp legen, damit sie etwas entfetten und mit etwas Fleur de sel bestreuen.

ANRICHEN UND SERVIEREN: Auf gut vorgewärmte Teller in die Mitte einen kleinen Teil Kartoffelpüree geben. Um das Püree den in einem Mörser zerstoßenen Kampot rouge streuen. Das knusprige Ei auf das Kartoffelpüree legen und um dieses das Spargelpüree geben. Mit Spargelspitzen und -Scheiben garnieren. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Biskuitstangen anlegen und sofort servieren.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com