

Aufgetischt am 10.05.2018

Rezept von Thomas Riederer

Das Ei vom Sulmtaler Huhn



Zutaten für 4 Personen

Zutaten Stundenei:

4 hochwertige Eier z.B. Eier vom Sulmtaler Huhn

Am besten funktioniert es in einem Dampfgarer. Die Eier bei 100% Luftfeuchtigkeit mit einer Temperatur von 63°C eine Stunde im Dampfgarer garen. Sollte kein Dampfgarer zur Verfügung sein, funktioniert es bei neuen Haushaltsbackrohren auch. Dann ist eine Temperatur von 65°C zu wählen. Eier in einen Topf mit Wasser geben und im Backrohr ca. 1 Stunde 20 Minuten garen. Funktionsprobe machen!

Zutaten Garnitur:

Brotflocken geröstet, 1 Handvoll Spinatblätter, Kernöl

Zutaten Kernölschaum:

2 Küchenzwiebeln, etwas Raps- oder Olivenöl, Salz, Pfeffer, Weißwein 200 ml, Fond ca 1/8 Liter, 2 EL Frischkäse, 4 EL Kernöl, 300ml Sahne ISI Flasche/ansonsten mit dem Stabmixer aufschlagen

Zubereitung:

Zwiebel glasig dünsten und mit Weißwein ablöschen, danach mit Sahne und Frischkäse sowie dem Kernöl auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Kürbispüree:

250-300g Butternusskürbis, 100g Süßkartoffel, Fond zum Aufgießen, etwas Zwiebel, Salz, Pfeffer, Ingwer, Kräuter nach Belieben, Kümmel nach Belieben oder weglassen, Olivenöl / Weinessig

Zubereitung:

Den vorbereiteten Kürbis und Süßkartoffelstücke in etwas Raps-/Olivenöl anschwitzen und solange ausdünsten, bis sich diese zu einem Brei verschmolzen haben. Diesen Brei mit etwas Fond aufgießen. Gewürze beigegeben.

Nach der Kochzeit von ca. 1/2 Stunden sämtliche Zutaten durch eine Küchensieb geben oder mixen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und einem Schuss Weinessig abschmecken. Das Püree sollte eine cremige Konsistenz haben!

Anrichten:

Kürbispüree in einem vorgewärmten Teller geben. Das Ei vorsichtig in den Teller schlagen, mit dem Kernölschaum, knusprigen Brotflocken, Spinatblättern und Kernöl garnieren.