

Frisch gekocht
Montag, 03. April 2017



Rezept von Paul Ivic

Solei auf Bärlauch und Erdäpflespuma

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

8 Eier. Für den Kochsud:

1 Liter Wasser, 4 Pimentkörner, 1 EL Senfkörner, 1 1/2 EL Salz, 1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren, 1 TL Kümmel, 1 Rosmarinweig, 1 Zwiebel (mit Schale geschnitten), Schale von 3 Zwiebeln). Für den Erdäpflespuma: 400 ml Obers, 200 g Erdäpfel, Salz, Muskatnuss.

Außerdem: 125 g Bärlauch, 1 Schalotte, Butter, 4 Radieschen, Pfeffer, Kurkuma, Schnittlauch.

Zubereitung

Alle Zutaten für den Kochsud aufkochen, bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und abseihen.

Die Eier in kochendes Wasser und 8 Minuten kochen. Die Schalen von allen Seiten anschlagen und die Eier mindestens 2 Tage (maximal 3 bis 4 Tage) in den Sud legen und ziehen lassen.

Die Erdäpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. In Obers weich kochen (dauert 15-20 Minuten). Mit Muskatnuss und Salz abschmecken und in einem Küchenmixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb in eine Siphonflasche füllen, mit 2 Kapseln versetzen und bis zum Anrichten warm halten.

Für den Bärlauch die Schalotte klein schneiden und in Butter anschwitzen. Halbierete Radieschen und Bärlauchblätter zugeben, kurz anschwitzen und mit etwa 4 cl Wasser aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen.

Den Bärlauch auf Tellern anrichten, den Erdäpflespuma darauf verteilen und jeweils 2 Soleier daraufsetzen. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreut servieren.