



Egg-Drop-Sandwich mit Parasol

Das Egg-Drop-Sandwich kommt aus Korea und ist ein Street-Food-Phänomen, das in den letzten Jahren weltweit viral gegangen ist. Das Konzept ist simpel, aber genial: Cremiges Rührei trifft auf buttrige, leicht süße Brioche. Mit unserem Rezept bekommt das Sandwich jetzt ein Upgrade: Der Parasolpilz bringt eine erdige, knusprige Note, und die Pilzcreme verstärkt das Aroma noch einmal.

Zutaten

- 2 EL Butter
- 6 dicke Scheiben Weißbrot (am besten Brioche; S. 263)
- 1 großer Parasolpilz
- 2 Scheiben Cheddar-Käse
- Petersilie oder Schnittlauch

MAYONNAISE

- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL gezuckerte Kondensmilch
- 1 TL Sriracha-Chilisauce (optional)

PILZCREME

- 500 g Waldpilze
- 5 Knoblauchzehen
- 20 ml Rapsöl
- 100 ml Weißwein

- RÜHREI
- 3 große Eier
- 1 TL Milch

- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Butter

ZUM SERVIEREN

- Crunchy Chili-Erdnuss-Öl (aus dem Asialaden)
- Chiliringe
- 1 Limette

Die Mayonnaise in einer kleinen Schüssel mit Kondensmilch und, falls gewünscht, mit Sriacha-Chilisauce vermischen.

Für die Pilzcreme die Pilze putzen und klein schneiden, den Knoblauch schalen und hacken. In einer Pfanne in dem Öl anbraten, bis die Pilze durchgegart sind. Mit dem Wein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Anschließend die Masse in einem Mixer zu einer glatten Creme verarbeiten.

Die Pfanne auswischen, dann bei mittlerer bis niedriger Hitze 1 EL Butter darin zerlassen und die Bratscheiben von beiden Seiten rösten; herausnehmen. Wieder 1 EL Butter in der Pfanne erhitzen.

Den Parasolpilz putzen und braten, bis der Rand knusprig und der Pilz vollständig durchgegart ist; ebenfalls beiseitestellen.

Für das Rührei in einer kleinen Schüssel Eier, Milch, Zucker und Salz gründlich verrühren. In der Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze die Butter schmelzen, sodass der Boden bedeckt ist, dann die Eimasse hineingeben und unter ständigem Rühren stocken lassen. Vom Herd nehmen und warmhalten.

Zwei geröstete Bratscheiben von einer Seite mit Pilzcreme bestreichen, mit Parasolpilz belegen. Zwei weitere Bratscheiben mit Mayonnaise bestreichen und mit der Mayonnaiseseite darauflegen. Die Oberseite mit Pilzcreme bestreichen. Darauf Rührei, Cheddar und Schnittlauch verteilen. Die abschließende Bratscheibe mit Mayonnaise bestreichen und darauflegen. Die fertigen Sandwiches in Backpapier einschlagen und halbieren.

Crunchy-Chili-Erdnussöl, Chiliringe und gehackte Limettenschale in eine Schale geben und zum Sandwich servieren.

GAMECHANGER

Den Parasol unbedingt vor dem Braten 2–3 Stunden in einer Marinade aus 200 ml Sojasauce, 400 ml Wasser und 50 g Zucker einlegen. Vor dem Braten etwas abtupfen.