

# AUFGETISCHT am Feiertag

---

## REZEPT

### Das Ei vom Sulmtaler Huhn

#### Zutaten für 4 Personen

##### Stundenei:

- 4 hochwertige Eier z.B. Eier vom Sulmtaler Huhn



##### Garnitur:

- Brotflocken geröstet
- 1 Handvoll Spinatblätter
- Kernöl

##### 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

##### 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**

### **Stundenei**

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!

### **Kernölschaum**

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

### **Kürbispüree**

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 begeben.

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.