

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.