

Frisch gekocht
Montag, 18. April 2016



Rezept von Richard Rauch

**Bauern-Ei, Nussbutterschaum,
Frühlingskräutersalat & Champignons**

30 Minuten/für Ehrgeizige



Zutaten für 4 Personen

Für das Bauern-Ei: 4 Eier, Olivenöl, hitzebeständige Frischhaltefolie.

Für den Nussbutterschaum: 2 Eier, 35 g Dijon-Senf, 25 g Aceto balsamico bianco, 250 g Nussbutter, 1 wachweich gegartes Ei, 7 g Salz, Cayennepfeffer.

Außerdem: 100 g Frühlingskräutersalat (z. B. Sauerampfer, Sauerklee, Brunnenkresse, Schafgarbe, Pimpinelle, Stangensellerieblätter, Schnittlauch...), 100 g geräucherter Lachs, 10 Champignons, Olivenöl, Saft von 1 Limette.

Zubereitung

Für das Bauern-Ei eine Kaffeetasse mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Folie mit Olivenöl bepinseln und 1 Ei vorsichtig in die Tasse schlagen. Die Folie zu einem Beutel zusammenfassen und diesen in siedendem Wasser 5 Minuten pochieren. – Den Vorgang entsprechend oft wiederholen.

Für den Nussbutterschaum die Butter in einen Topf geben und langsam erhitzen, dabei ständig rühren. Die Butter so lange erhitzen, bis sich die Butter leicht braun (=nussfarben) verfärbt.

Für den Schaum Eier, Senf und Essig mit dem Stabmixer mixen und die warme Nussbutter nach und nach hinzufügen, sodass eine mayonnaiseartige Masse entsteht. Das wachweiche Ei sowie Salz und Cayennepfeffer hinzufügen, abschmecken und durch ein Sieb passieren. Die Masse in eine Syphon-Flasche füllen, den Gerätekopf aufschrauben. Nacheinander zwei bis drei Patronen in den Kapselhalter einlegen und das Gerät kräftig schütteln. Bis zum Gebrauch in ein 50 °C warmes Wasserbad stellen.

Beim Anrichten das Ei aus der Folie heben und in eine Schüssel geben. Den Nussbutterschaum darüber spritzen.

Den Frühlingskräutersalat mit Olivenöl und Limettensaft marinieren und jeweils ein Häufchen auf den Schaum geben. Champignons drüber hobeln und mit jeweils zwei Blättern Räucherlachs servieren.