



„Aufgetischt im Sulmtal Sausal“

DAS EI VOM SULMTALER HUHN

Aus der 3-Hauben-Küche von Tom Riederer im T.O.M R im Pfarrhof von St. Andrä im Sausal.

Rezept für 4 Personen

STUNDENEI

4 hochwertige Eier z.B. Eier vom Sulmtaler Huhn

Am besten funktioniert es in einem Dampfgarer. Die Eier bei 100% Luftfeuchtigkeit mit einer Temperatur von 63 Grad eine Stunde im Dampfgarer garen. Sollte kein Dampfgarer zur Verfügung sein, funktioniert es bei neuen Haushaltsbackrohe auch. Dann ist eine Temperatur von 65 Grad zu wählen. Eier in einem Topf mit Wasser geben und im Backrohr ca. 1 Stunde und 20 Minuten garen. Funktionsprobe machen!

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

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

KÜRBISPÜREE

250 bis 300g Butternusskürbis
100g Süßkartoffel
Fond zum aufgießen
Etwas Zwiebel
Salz, Pfeffer, Ingwer
Kräuter nach belieben
Kümmel nach Belieben oder weglassen
Olivenöl / Weinessig

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!

Kürbispüree in einem vorgewärmten Teller geben. Das Ei vorsichtig in den Teller schlagen, mit dem Kernölschaum, knusprigen Brotflocken, Spinatblättern und Kernöl garnieren.