

## Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

**Knuspriges Bauernei, Topinambur Salat,  
Nussbutterschaum**



**40 Minuten/aufwendig**

---

### Zutaten für 4 Personen

Zutaten für 4 Personen: Für das knusprige Ei: 4 Eier, 2 Liter Speiseöl; Für die Panier: 150 g Mehl, 2 Eier, 200 g fertiger Strudelteig.

Für den Topinambur Salat: 200 g Topinambur (geschält), 40 ml Erdnussöl, Salz, Pfeffer, Saft und Schale von 1/2 Limette (unbehandelte Schale), 50 g geröstete Erdnüsse.

Für den Nussbutterschaum: 2 Schalotten, 1/2 Stange Staudensellerie, 80 g Butter, 80 ml Wermut, 125 ml Schlagobers, Salz, Cayennepfeffer, 250 ml Gemüsefond.

### Zubereitung

Zubereitung: Die Eier in kochendes Wasser legen 5 Minuten 30 Sekunden kochen. Danach mit kaltem Wasser abspülen. Vorsichtig mit Hilfe eines Löffels schälen.

Den Strudelteig in Streifen, dann in Würfel schneiden. Zum Panieren 2 Eier in eine Schüssel schlagen, salzen und mit einem Schneebesen verquirlen.

Die gekochten Eier in Mehl, Ei und zum Schluss im Strudelteig panieren. Reichlich Fett auf 180 °C erhitzen und die panierten Eier darin in 2 Minuten goldbraun backen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Topinambur Salat Topinambur schälen und mit einer Gemüsereibe grob raspeln.

Leicht salzen und 5 Minuten stehen lassen. Nüsse grob hacken. Mit Öl, Saft und Schale von der Limette marinieren, pfeffern und die Erdnüsse unterheben.

Für den Nussbutterschaum Butter in einem Topf erhitzen, bis sie schäumt und braun wird. Schalotten und Sellerie schälen und in 1 cm-Würfel schneiden. Beigeben und mit Wermut ablöschen. Einkochen lassen, mit Fond aufgießen auf ca. die Hälfte ein reduzieren. Zum Schluss das Obers zugießen und mit dem Pürierstab kräftig mixen. Durch ein feines Sieb passieren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Eventuell auch noch mit etwas Limettensaft würzen.

Den Topinambur Salat auf Teller anrichten, die knusprigen Eier darauf setzen und den Nussbutterschaum zugießen. Mit gehackten Erdnüssen bestreut servieren.

