

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Cime di Rapa, Zwiebel, Wachtel-Stundenei, Milch, Buttermilch

1 Stunde 20 Minuten/für Ehrgeizige



Zutaten für 4 Personen

8 Stränge vom Cime di Rapa (alternativ Brokkoli oder Spinat), 1 Zitrone, Butter, Salz.
Für die Buttermilch-Marinade: 200 ml Buttermilch, 1 Zitrone (unbehandelt), Apfelessig, Salz, Pfeffer.

Für die Gewürzzwiebel: 4 kleine weiße Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 6 schwarze Pfefferkörner, 6 Koriandersamen, 3 Wacholderbeeren, 1 TL Kümmel (ganz), 300 ml Wasser, Apfelessig; Zucker, Salz

Für das Wachtel-Stundenei: 4 Wachteleier, Speckabschnitte, 4 EL Butter.

Für den Milchchip: 200 ml Milch (am besten Halbfettmilch), Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Für den Milchchip die Milch leicht salzen und pfeffern. Je 100 ml in eine gut beschichtete Pfanne geben und bei wenig Hitze langsam reduzieren lassen, bis der Milchzucker zu karamellisieren beginnt. Dann vorsichtig wenden und die beiden Chips knusprig weiter garen.

Die Wachteleier in ein 63 °C warmes Wasserbad legen und darin mindestens 1 Stunde darin garen. In einem kleinen Topf Butter schmelzen und Speckabschnitte darin ziehen lassen, damit die Butter das Speckaroma annimmt. Die Wachteleier schälen und in die Speckbutter legen (Vorsicht: die Butter darf nicht zu heiß werden).

Für die Gewürzzwiebel die Zwiebeln schälen und mit Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Koriandersamen, Wacholderbeeren, Kümmel, Wasser und Apfelessig weich kochen. Wenn nötig mit Zucker und Salz abschmecken. Anschließend in einzelne Segmente teilen.
Für die Buttermilch-Marinade die Buttermilch mit Apfelessig, Salz, Pfeffer sowie dem Saft und der Schale der Zitrone würzen.

Zwiebel aus dem Fond nehmen, in die Buttermilch-Marinade legen und etwa 10 Minuten marinieren.

Die Blüten und Blätter von den Cime di Rapa-Strängen zupfen und beiseite geben. Holzige Teile entfernen und den Rest in Stücke schneiden, in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Vor dem Servieren in etwas Butter anbraten.

Cime di Rapa-Blüten und Blätter kurz vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft marinieren. Cime di Rapa auf Tellern verteilen, die Zwiebel darauf anrichten und mit der Buttermilch-Marinade beträufeln. Die Wachteleier darauf setzen und mit Blüten, Blättern und Milchchip dekorieren.