

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Confiertes Eigelb mit Kohlrabi und Brot

Koch: Hannes Müller

Zutaten

(4 Personen)

Für das confierte Eigelb

- 4 Eier
- 200 ml Nussbutter (Braune Butter)
- Kräutersalz

Für die Brotbrösel

- 150 g Schwarzbrotreste

Für die Kohrabcreme

- 2 Kohlrabi mit Blättern
- 1 EL Butter
- 1 Prise Salz
- 4 cl Sahne

Für die Kohlrabispalten

- 1 Kohlrabi mit Blättern
- 1 Prise Salz
- Wasser zum Kochen
- Wasser mit Eiswürfeln zum Abschrecken

Für die Kohlrabiblätter

- Blätter von 3 Kohlrabiknollen
- Wasser zum Kochen
- Wasser mit Eiswürfeln zum Abschrecken
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Himbeeressig (oder weißer Balsamicoessig)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

1. Für die Kohlrabicreme zuerst das Blattgrün vom Kohlrabi entfernen und beiseitelegen. Dann den Kohlrabi schälen, in grobe Würfel schneiden und in etwas Butter in einem Topf bei geringer Hitze anbraten. Mit Salz abschmecken und den Topf mit einem Deckel verschließen, sodass die Würfel im eigenen Saft garen.

Info: Das zugegebene Salz entzieht dem Kohlrabi Feuchtigkeit, die durch den geschlossenen Deckel nicht entweichen kann. So wird der Kohlrabi bei geringer Hitze schonend dampfgegart, bis die Stücke zerfallen.

2. Für das confierte Eigelb die Nussbutter in einem Topf auf ca. 60° C erwärmen. Die Eier aufschlagen und die Eidotter vorsichtig vom Eiklar trennen - die Eidotter dürfen nicht aufplatzen. Die Eidotter vorsichtig in die vorgewärmte Nussbutter geben und für 20 Minuten darin ziehen lassen. Die Dotter müssen komplett mit Nussbutter bedeckt sein.

3. Für die Kohlrabispalten das Blattgrün vom Kohlrabi entfernen und beiseitelegen. Die Kohlrabiknollen halbieren und anschließend in Spalten schneiden. Eine Schale mit Eiswasser zum Abschrecken bereitstellen. Dann das Wasser mit Salz in einem Topf aufkochen und den Kohlrabi für ca. 2 Minuten darin blanchieren. Anschließend die Spalten mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser nehmen, im bereitgestellten Eiswasser kurz abschrecken und zum Abtropfen auf etwas Küchenpapier legen.

Tipp: Das Salzwasser und auch das Eiswasser nicht weggießen – beides kann auch für die Blätter verwendet werden!

4. Für die Kohlrabiblätter das Blattgrün der 4 Knollen nun im kochenden Salzwasser für etwa 1 Minute blanchieren. Anschließend das Blattgrün mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser nehmen, im bereitgestellten Eiswasser kurz abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Dann das Olivenöl, den Himbeeressig, etwas Salz und Zucker miteinander verrühren und das Blattgrün darin marinieren.

5. Nun die Kohlrabicreme vollenden. Hierfür die in der Butter gegarten Würfel mit der Sahne aufgießen und bei offenem Deckel auf dem noch warmen Herd ziehen lassen, bis sich die Flüssigkeit stark reduziert hat. Nun den Topfinhalt in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einer feinen Creme pürieren. Ist die Creme zu fest, etwas Wasser oder Gemüsefond unterziehen.

6. Für die Brotbrösel die Schwarzbrotreste in Scheiben schneiden und im Ofen bei 200° C rösten, bis sie knusprig sind. Dann das Brot auskühlen lassen und in der Küchenmaschine zu Bröseln mahlen.

7. Zum Schluss die Kohlrabicreme mittig auf einem flachen Teller anrichten, das confierte Eigelb vorsichtig aus der Nussbutter nehmen und daraufsetzen, mit den gerösteten Brotbröseln bestreuen und mit Kräutersalz würzen. Die Kohlrabispalten und -blätter als Garnitur auf dem Teller anrichten, servieren und genießen.