

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gebackenes Ei mit getrüffelem Kartoffel-Espuma und Senfkaviar

Köchin: Tamara Lerchner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die gebackenen Eier

- 4 Eier
- 3 EL Mehl (glatt)
- 1 verquirltes Ei (zum Panieren)
- 5 EL Pankobrösel oder Semmelbrösel
- Salz
- 1 l Öl (zum Frittieren)

Für den Kartoffel-Espuma

- 400 g mehliges Kartoffeln (geschält)
- 150 ml Obers
- 150 ml Milch
- 40 g Butter
- 1-2 TL Trüffelöl
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 Siphonflasche und 2 Kapseln

Quelle: ORF extra

Für den Senfkaviar

- 50 g gelbe Senfkörner
- 150 ml Apfelessig
- 150 ml Wasser
- 1 TL Honig
- ½ TL Salz

Für die Garnitur

- frischer Trüffel (wenn erhältlich)
- frische Kresse
- frisches Basilikum

Zubereitung

1. Für die gebackenen Eier die Eier 5-6 Minuten in einem Topf in heißem Wasser kochen, danach herausnehmen, sofort in Eiswasser abschrecken und auskühlen lassen. Anschließend sehr vorsichtig schälen, zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zuletzt in den Bröseln panieren – wiederholen (doppelt panieren) – und in 170° C heißem Öl 2-3 Minuten goldig ausbacken. Daraufhin auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.
2. Für den Kartoffel-Espuma die geschälten Kartoffeln in einem Topf in gesalzenem Wasser weichkochen, abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch, das Obers und die Butter in einem Topf erhitzen und mit Salz, Pfeffer geriebener Muskatnuss würzen.
3. Das Milch-Gemisch, sobald es aufkocht, zu den gepressten Kartoffeln geben, mit einem Pürierstab mixen, das Trüffelöl beimengen und die Masse durch ein Sieb in die Siphonflasche geben. Die beiden Kapseln eindrehen und 10-15-mal kräftig schütteln. Die Siphonflasche in einem Topf im Wasserbad bei 60-65° C warmhalten.
4. Für den Senfkaviar die Senfkörner 30 Minuten in einem Topf in 150 ml Wasser köcheln lassen, den Apfelessig, den Honig und das Salz begeben und die Senfkörner weitere 10 Minuten köcheln lassen. Danach alles in sterile Gläser abfüllen und mindestens 2 Stunden (noch besser über Nacht) ziehen lassen.
5. Zum Schluss etwas Kartoffel-Espuma mittig in einen tiefen Teller geben die gebackenen Eier daraufsetzen und mit dem Senfkaviar anrichten. Das Gericht entweder mit frischem Trüffel oder frischer Kresse und Basilikum garnieren.