

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Knuspriges Osternest mit pochiertem Ei, Bio-Schinken, Ziegenfrischkäse und Wildkräutern

Köchin: Gerda Stocker

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Osternest

- 500 g mehlig kochende Erdäpfel
- Wildkräutersalz
- Öl zum Frittieren
- 4 hitzebeständige Körbchen-Formen (alternativ: 2 Metallsiebe)

Für die Brennnessel-Paste

- 2 Handvoll frische Brennnesseln (obere 2–4 Blattpaare)
- etwas Wasser

Für das Erdäpfel-Brennnessel-Püree

- 400 g mehlig kochende Erdäpfel
- 200 ml Milch
- Wasser nach Bedarf
- 50 g Butter

- 2 EL Brennnessel-Paste
- Wildkräutersalz
- gemahlener Kümmel
- geriebene Muskatnuss

Für die Wildkräuter-Mayonnaise

- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 1 TL Senf
- Wildkräutersalz
- Pfeffer
- 1 EL Brennnessel-Paste
- 250 ml Bio-Sonnenblumenöl

Für die Beilage

- 4 Eier
- Essig
- 12 Scheiben Bio-Schinken
- Pflanzenöl zum Anbraten

Für die Garnitur

- eine Handvoll frische Wildkräuter
- eine Handvoll Eisbergsalat
- 12 Ziegenfrischkäse-Bällchen
- Radieschen-Scheiben
- eingelegte Rüben (optional)

Zubereitung

1. Für die Brennnessel-Paste zuerst die Brennnesselspitzen kurz in einem Topf mit kochendem Wasser überbrühen, sofort wieder herausnehmen und kalt abschrecken. Anschließend in ein hohes Gefäß geben, etwas Wasser beimeingen, alles mit einem Stabmixer zu einer dicken, cremigen Paste pürieren und vorerst beiseitestellen.

2. Für das Erdäpfel-Brennnessel-Püree die Erdäpfel schälen, grob schneiden und in einen hohen Topf geben. Dann mit der Milch und etwas Wasser bedecken, mit Wildkräutersalz, Kümmel und geriebener Muskatnuss würzen und etwa 30 Minuten weichkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Danach die Butter und 2 EL Brennnessel-Paste zugeben und alles zu einem cremigen Püree zerstampfen.

3. Für die Osternester die Erdäpfel schälen, grob in eine Schüssel reiben und mit etwas Wildkräutersalz würzen. Je ein Viertel der Masse in eine Körbchen-Form (oder zwischen zwei Siebe) geben und in einem Topf in heißem Öl goldbraun frittieren – anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Für die Wildkräuter-Mayonnaise das Ei, den Eidotter, den Senf, etwas Wildkräutersalz, Pfeffer und Brennessel-Paste in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen. Danach das Sonnenblumenöl zuerst tropfenweise, dann im langsamen Strahl hineinmixen, bis eine dicke, cremige Mayonnaise entsteht.

5. Für die Beilage die Eier in kleine Schüsseln aufschlagen, einen Topf mit Wasser füllen, erhitzen (aber nicht kochen), einen Schuss Essig zugeben und mit einem Kochlöffel einen Strudel machen. Dann die Eier vorsichtig nach und nach hineingeben, 3-4 Minuten darin ziehen lassen und danach herausheben. Den Schinken in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl knusprig braten.

6. Zum Schluss je ein Osternest mittig auf einen flachen Teller setzen, dieses mit dem Erdäpfel-Brennessel-Püree und dem knusprigen Schinken füllen und mit einem pochierten Ei belegen. Je 3 Ziegenfrischkäse-Bällchen, die Wildkräuter sowie den in Streifen geschnittenen Salat, die Radieschen-Scheiben und optional ein paar eingelegte Rüben rundherum anrichten und mit der Wildkräuter-Mayonnaise garnieren.