

Konfiertes Eigelb mit Blumenkohl-Röschen, Kürbis-Spiegel

Für zwei Personen

Für das konfierte Eigelb:

4 Eier 4 EL Butterschmalz

Für die Blumenkohl-Röschen:

20 g Blumenkohl 3 EL Butter 10 g Petersilie

5 EL Paniermehl Salz Pfeffer

Für den Kürbis-Spiegel:

300 g Butternusskürbis 1 Limette 1 TL Honig

$\frac{1}{2}$ cm Ingwer Stärke Chili, Salz, Pfeffer

Für den Joghurt:

100 g Naturjoghurt 1 TL Ras-el-Hanout $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl 1 Limette Olivenöl, Salz

Für das konfierte Eigelb:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Butterschmalz in einen Topf geben, bei niedriger Hitze auslassen und auf 50 Grad erhitzen.

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Flüssiges Butterschmalz auf vier Espressotassen aufteilen und je ein Eigelb hinzugeben. Eigelbe im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten konfieren.

Für die Blumenkohl-Röschen:

Blumenkohl in Röschen teilen, waschen und trockentupfen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Röschen langsam anbraten.

Nach ca. 10 Minuten Paniermehl hinzugeben und leicht mitrösten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Petersilie vor dem Servieren unter den Blumenkohl heben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kürbis-Spiegel:

Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Ingwer reiben.

Kürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und grob schneiden.

Kürbis in einen Entsafter geben und entsaften. Den Kürbissaft in eine flache Pfanne geben und reduzieren lassen. Reduzierten Kürbissaft mit 2 Teelöffel Limettenabrieb, 2 Esslöffel Limettensaft, Honig, Ingwer, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Sud ggf. mit Stärke binden.

Für den Joghurt:

Joghurt mit Ras el-Hanout und Salz glatt rühren.

Für die Garnitur:

Blumenkohl in Röschen teilen und fein hobeln. Limette halbieren und den Saft auspressen. Gehobelte Blumenkohl-Röschen mit 1 Esslöffel Limettensaft, Olivenöl und Salz marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Marignoni am 22. Oktober 2020