

# Eier-Ragout, Wachteleiern, Gemüse, Rote-Bete-Nocken

**Für zwei Personen**

**Für die Wachteleier:**

10 Wachteleier	1 Hühnerei	20 ml Weißbier
2 EL Mehl	4 EL Pankomehl	Sonnenblumenöl
50 g Salz	Eiswürfelbad	Salz, Pfeffer

**Für die Nocken:**

1 Rote-Bete-Knolle	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	10 Kapern	1 Ei
50 g Butter	50 g Mascarpone	10 g Parmesan
300 ml Rote Bete Saft	3 EL Mehl	Salz, Pfeffer

**Für das Gemüse:**

$\frac{1}{2}$ Romanesco	6 Fingermöhren, mit Grün	10 Kaiserschoten
50 g wilder Brokkoli	1 Zitrone	100 g Butter
100 g Creme Double	100 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond
60 g Mehl	Eiswürfel, Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

300 g kl. festk. Kartoffeln	50 g Butter	4 Zweige glatte Petersilie
-----------------------------	-------------	----------------------------

Salz

**Für die Senfcreme:**

50 g Saure Sahne	2 EL süßen Senf	1 Zitrone
1 Bund Liebstöckel	Salz	Pfeffer

**Für die Wachteleier:** Die Wachteleier in Eiswürfel mit 50 g Salz legen. 20 Minuten ins Gefrierfach geben. Aus Ei, Mehl, Bier, Salz und Pfeffer einen Bierteig herstellen. Pankomehl in eine Schüssel daneben stellen.

Gefrorene Wachteleier pellen und erst im Bierteig und dann in Pankomehl wenden. Eine Minute in einer Fritteuse gelb Gold ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Nocken:** Parmesan reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen und feinhacken.

Butter mit Schalotte und Knoblauch anschwitzen und Kapern dazugeben.

Butter mit frischer Rote Bete pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Ei mit Mascarpone, Mehl, und Parmesan aufschlagen und Rote Bete dazugeben. Alles verrühren und Nocken abstechen. Anschließend im leicht siedendem Rote Bete Saft 15 Minuten ziehen lassen.

**Für das Gemüse:** Gemüse putzen, waschen, kleinschneiden und 5-7 Minuten blanchieren.

In Eiswasser abschrecken. Aus warmem Gemüsefond, Butter und Mehl eine Mehlschwitze ansetzen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, Weißwein, Zitronenabrieb und Saft dazu geben. 15 Minuten köcheln lassen und mit Creme Double verfeinern. Gemüse dazugeben und kurz erwärmen.

**Für die Kartoffeln:** Kleine Kartoffeln mit Schale in Salzwasser 12-15 Minuten kochen.

Abschütten und ausdämpfen lassen. Pellen und in Butter schwenken mit gehackter Petersilie bestreuen.

**Für die Senfcreme:** Saure Sahne mit süßem Senf mischen und mit Salz, Pfeffer, Zitronen Abrieb und -Saft abschmecken und frischen gehackten Liebstöckel dazugeben.

Dennis Börner am 19. September 2022