Spiegelei auf Chicorée mit Enoki und Jasminreis

Für zwei Personen		
Für das Ei:		
2 Eier	40 g Butter	Salz
Für Chicorée:		
2 Chicorée	40 g Butter	1 Prise Zucker
Salz		
Für die Pilze:		
200 g Enokipilze	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer	50 ml Sojasauce	1 EL Honig
1 EL Sesamöl	Rapsöl	
Für die Garnitur:		
2 EL helle Sesamsaat	1 Frühlingszwiebel	

Für das Ei:
Die Butter in eine kalte Pfanne geben und salzen. Einen Anrichtring hineinstellen und die Pfanne leicht erwärmen. Ei aufschlagen und in den Anrichtering füllen, bei kleiner Hitze in der Pfanne stocken lassen. Mit dem zweiten Ei wiederholen.
Für Chicorée:
Chicorée längs halbieren und den harten Mittelkern wegschneiden.
Chicorée klein schneiden.
Butter mit einer Prise Salz in eine Pfanne geben und wenn sie anfängt braun zu werden, den Chicorée hineingeben und darin braten. Zucker und zwei Esslöffel Wasser hinzugeben, einen Deckel drauflegen und etwas ziehen lassen.
Chicorée aus der Pfanne nehmen und den Bratsud darüber verteilen.
Für den Reis 120 g Jasminreis Salz, aus der Mühle .
Reis mit der doppelten Menge Wasser und etwas Salz in einem Topf mit Deckel geben und kurz aufkochen, danach die Hitze reduzieren und den Reis fertig garen.
Für die Pilze:
Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. Ingwer, Schalotte und Knoblauch in eine Schüssel geben und mit Sojasauce, Honig, etwas Wasser und Sesamöl vermischen und beiseitestellen.
In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und die darin Enokipilze anbraten.
Wenn sie goldbraun sind, die hergestellte Marinade hinzugeben und kurz aufkochen.
Für die Garnitur:
Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
Spiegelei auf den gebratenen Chicorée legen und den Reis mit Hilfe eines Anrichterings daneben geben. Enokipilze über dem Reis verteilen und mit Frühlingszwiebeln und Sesam garniert servieren.

Sebastian Paßmann am 14. Juni 2023