

Shakshuka Italiana mit pochiertem Ei, Basiliku-Ppesto

Für zwei Personen

Für die Tomatensauce:

3 San-Marzano-Tomaten	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1-2 EL Crème-fraîche	1-2 EL dunkler Balsamicoessig	80 ml Gemüsefond
2 Zweige Basilikum	5 Zweige Oregano	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zucchini:

1 gelbe Zucchini	Zucker, Olivenöl	Salz, Pfeffer
------------------	------------------	---------------

Für den Spinat:

100 g Babyspinat	Salz, Pfeffer	Eiswasser
------------------	---------------	-----------

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	1 Limette, davon Saft
40 g Parmesan	60 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Eier:

1-3 Eier	Essig	Salz
----------	-------	------

Für das Pfannenbrot:

1-2 Zweige Rosmarin	100 ml Milch	150 g Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Fertigstellung:

50 g Parmesan	1 Zweig Basilikum	1 Bund Frühlingszwiebeln
---------------	-------------------	--------------------------

Für die Tomatensauce:

Den Knoblauch abziehen, halbieren und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Oregano und Basilikum ebenfalls im Öl anschwitzen. Mit Balsamicoessig ablöschen. San-Marzano-Tomaten waschen, danach würfeln und köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit zu gering wird, die Tomatenwürfel aber noch nicht ausreichend gegart sind, Gemüsefond angießen.

Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Crème fraîche geschmacklich abrunden.

Für die Zucchini:

Zucchini waschen und würfeln, salzen und entwässern. In einer Pfanne mit etwas Öl, Zucker und Salz karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat:

Spinat im kochenden Salzwasser blanchieren und im Eiswasser kurz abschrecken. Danach hacken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pesto:

Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch im Mörser so lange zerstoßen, bis eine sämige Masse entsteht. Salz und die gewaschenen Basilikumblätter dazugeben und weiter zerstoßen.

Parmesan reiben. Parmesan und Öl nach und nach zugeben, bis eine cremige Paste entsteht. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Eier:

Ei vorsichtig in eine kleine Schale aufschlagen, dabei muss das Eigelb unbedingt unbeschädigt bleiben. Wasser mit Essig in einen Topf geben, kurz zum Kochen bringen und danach die Hitze reduzieren, damit das Wasser nicht zu sprudeln beginnt. Mit einem Löffel im Topf durch gleichmäßiges Rühren einen Strudel erzeugen und das Ei aus dem Gefäß vorsichtig in die Mitte des Strudels gleiten lassen. Das Ei so lange im Wasser garen, bis das Eiweiß stockt. Das Eigelb sollte

flüssig bleiben.

Für das Pfannenbrot:

Rosmarinnadeln abzupfen und hacken. Mehl, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel einer Küchenmaschine kurz vermischen. Milch, Olivenöl und Rosmarin zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Der Teig darf nicht zu hart werden. 10 Minuten ruhen lassen.

Teig in pfannengroße Fladen formen und von jeder Seite in der mit Öl bepinselten Pfanne ca. 5 Minuten knusprig backen.

Für die Fertigstellung:

Parmesan zu Flocken hobeln. Basilikumblätter abzupfen.

Tomatensauce als Basis im großen Ring auf Tellern platzieren. Spinat und Zucchini darauf platzieren. Mit Parmesanflocken bestreuen und einige Minuten im Ofen gratinieren. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und Shakshuka damit garnieren.

Das pochierte Ei auf dem Gratinierten platzieren und mit Basilikumblätter garnieren. Pesto punktuell am Tellerrand verteilen und servieren.

Kurt Daibenzeiher am 21. Juni 2023