

Ei mit Blumenkohl, holländischer Soße, Aprikosen-Gelee

Für zwei Personen

Für den Belag:

| | | |
|--------------------|----------------------|-------------------|
| 1 Blumenkohl | 1 rote Chilischote | 3 cm Ingwer |
| 1 Limette | 1 TL schwarzer Sesam | 1 TL weißer Sesam |
| 1 TL Currypulver | 1 TL Kreuzkümmel | 1 TL Kurkuma |
| 1 TL Paprikapulver | Öl | Salz |

Für das Brot:

| | |
|------------|----------|
| 2 Toasties | Olivenöl |
|------------|----------|

Für die holländische Soße:

| | | |
|--------------------|--------|-----------|
| 166 g Butter | 2 Eier | 1 Zitrone |
| 1 TL Estragonessig | Salz | Pfeffer |

Für die Eier:

| | | |
|--------|----------------|----------------|
| 2 Eier | 1 Schuss Essig | Salz, Meersalz |
|--------|----------------|----------------|

Für die Garnitur:

| | | |
|-------------------|----------------------------|---------------------------|
| 1 Zweig Koriander | 125 ml Aprikosensaft, 100% | 4 TL Johannisbrotkernmehl |
|-------------------|----------------------------|---------------------------|

Für den Belag: Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Blumenkohl putzen, vom Strunk befreien und in feine Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Chili der Länge nach aufschneiden und 1/3 davon fein schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Currypulver, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Kurkuma und Chili in die Pfanne geben und alles zusammen mit Ingwer anschwitzen.

Blumenkohl hinzugeben und goldbraun anbraten. Anschließend mit Salz abschmecken. Limette halbieren, eine Hälfte auspressen und Saft zusammen mit schwarzem und weißem Sesam dazugeben. Noch einmal in der Pfanne durchschwenken. Im vorgeheizten Backofen zu Ende garen.

Für das Brot: Toasties in einer Pfanne mit Öl goldbraun anbraten.

Für die holländische Soße: Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, bis diese flüssig ist. Eier trennen, Eigelbe auffangen und mit Essig über dem Wasserbad mit einem Schneebesen ca. zwei Minuten lang aufschlagen, bis die Masse anfängt cremig zu werden. Die Eigelbmasse nicht zu stark erhitzen, da sie sonst gerinnt. Flüssige Butter in einem dünnen Strahl unter Rühren in die Eigelbmasse gießen und Masse andicken lassen. Die Sauce Hollandaise sollte cremig sein und der Struktur von Pudding ähneln.

Zitrone halbieren, auspressen und Sauce mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Eier: Zwei Liter Wasser in einem Topf aufkochen. Essig und Salz dazugeben.

Eier einzeln nacheinander in einer Suppenkelle oder Tasse aufschlagen.

Im Essigwasser mit dem Schneebesen einen Strudel erzeugen und die Eier einzeln nacheinander in den Strudel gleiten lassen. Das Wasser darf nicht mehr kochen. Ca. drei Minuten darin garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine Prise Meersalz auf die Eier geben.

Für die Garnitur: Koriander abrausen, trockenwedeln und hacken. Für das Aprikosengelee den Aprikosensaft und das Johannisbrotkernmehl zusammengeben und mixen. Blumenkohl auf die gerösteten Brotscheiben legen. Einen kleinen Löffel Aprikosengelee auf den Blumenkohl geben. Das pochierte Ei darauf platzieren, anschließend mit der Sauce Hollandaise begießen und reichlich Koriander darüber streuen.

Sebastian Freitag am 09. November 2021