

# Eigelb im Panko-Mantel mit Erbsen-Püree und Schmand

**Für zwei Personen**

**Für das Eigelb:**

2 Eier

75 g Panko

Meersalz, Öl

**Für das Erbsenpüree:**

600 g TK-Erbsen

150 g Frischkäse

2 EL Sojasauce

2 EL Sesamöl

Salz, Pfeffer, Eiswasser

**Für den Zitronen-Schmand:**

150 g Schmand

50 g saure Sahne

1 Zitrone

Salz

Pfeffer

**Für den Parmesanchip:**

50 g Parmesan

$\frac{1}{2}$  TL Kräuter der Provence

1 Msp. Chilipulver

**Für die Brösel:**

75 g Pumpernickel

20 g Butter

Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Beet Erbsensprossen

3-4 Zweige Dill

**Für das Eigelb:**

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Öl in einem Topf erhitzen.

Eier trennen. Das Eigelb vorsichtig in das Panko geben und mit Panko bestreuen, sodass es rundherum paniert ist. Die panierten Eigelbe nacheinander in heißem Öl ca. 30 Sekunden goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Meersalz würzen.

**Für das Erbsenpüree:**

Wasser mit Salz, Sojasauce und Sesamöl zum Kochen bringen. Die tiefgefrorenen Erbsen hinzugeben und einige Minuten kochen lassen.

Erbsen abgießen und kalt abschrecken. Einige Erbsen für die Garnitur beiseitelegen und mit Sesamöl und Sojasauce marinieren.

Restliche Erbsen mit einem Stabmixer pürieren. Mit Frischkäse, Salz und Pfeffer abschmecken. Püree durch ein Sieb streichen und nochmals abschmecken. Püree ggf. in einem Topf anwärmen.

**Für den Zitronen-Schmand:**

Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Schmand und saure Sahne glattrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken. Die Creme in eine Dosierflasche füllen.

**Für den Parmesanchip:**

Parmesan fein reiben und mit Kräutern der Provence und Chilipulver vermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Teelöffel kleine Parmesan-Haufen auf dem Backblech verteilen.

Parmesanchips ca. 15 Minuten backen, kurz erkalten lassen und vorsichtig vom Backpapier lösen.

**Für die Brösel:**

Pumpernickel zerbröseln, mit der Butter verkneten, auf einem Backpapier verteilen und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Die Brösel kurz auskühlen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Erbsensprosse und Dill als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicole Vogt am 05. April 2022