

Ei im Bauernbrot mit Trüffel, Schinken und Pilz-Ragout

Für zwei Personen

Für das Ei im Bauernbrot:

½ gefrorenes Bauernbrot	4 Sch. Parmaschinken	150 g Babyspinat
1 Frühlingszwiebel	1 Sommertrüffel	1 EL reine Trüffelpaste
2 Eier	Butter	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

Für das Pilzragout:

70 g braune Champignons	70 g Shiitake	70 g Kräuterseitlinge
2 Schalotten	30 ml Gemüsefond	1-2 Zweige Petersilie
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce hollandaise:

4 Eier	150 g Butter	50-100 ml Weißwein
Weißweinessig	Salz	

Für die Garnitur:

1-2 EL Pinienkerne

Für das Ei im Bauernbrot:

Die Eier für 5,2 Minuten wachweich kochen, in Eiswasser abkühlen und vorsichtig schälen.

Das gefrorene Bauernbrot der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.

Die Brotscheiben auf das Schneidebrett legen, mit Trüffelpaste bestreichen, eine Scheibe Parmaschinken und zwei Blätter Spinat darauflegen. Das geschälte Ei daraufsetzen, Trüffel über das Ei hobeln und vorsichtig einrollen. Rolle dann in einer beschichteten Pfanne auf allen Seiten kurz krossbraten.

Restlichen Spinat waschen. Die übrigen 2 Scheiben Parmaschinken in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit dem Spinat in etwas Butter anschwitzen. Frühlingszwiebel putzen, fein schneiden und daruntermischen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pilzragout:

Schalotten abziehen, würfelig schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne anschwitzen. Pilze schneiden, dazugeben und anrösten. Mit Gemüsefond ablöschen. Die Flüssigkeit einreduzieren und dann mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zum Schluss etwas gehackte Petersilie dazugeben.

Für die Sauce hollandaise:

Weißwein in einen Topf geben und erwärmen. Butter in einem Topf erhitzen. Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen warm schaumig schlagen. Salzen und die warme Butter unter ständigem Rühren einarbeiten. Außerdem den Weißwein und Weißweinessig unter Rühren nach Geschmack einarbeiten.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Als Garnitur verwenden.

Klaus Rottensteiner am 06. Juli 2022