

Wachteleier, Kartoffel-Rösti, Brokkoli, Schinken-Crunch

Für zwei Personen

Für die Eier:

5 Wachteleier 8 EL Essig Salz, Eiswasser

Für die Kartoffel-Rösti:

300 g mehligk. Kartoffeln 50 g Butterschmalz Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für den Baby-Brokkoli:

200 g Baby-Brokkoli 1 Zitrone Butter
Salz Eiswürfel

Für den Schinken-Crunch:

100 g Schwarzwälder Schinken

Für die Trüffel-Hollandaise:

1 Schalotte 1 Zitrone, davon Saft 2 Eier
140 g Butter 20 g Trüffelbutter 50 ml Weißwein
2 Nelken 1 TL Wacholderbeeren 1 Lorbeerblatt
1 Msp. Xanthan Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

Sommertrüffel Forellenkaviar Schnittlauch
Blutampfer essbare Blüten

Für die Eier: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Wachteleier aufschlagen und in eine Tasse geben. 2 Liter Wasser in einem Topf aufkochen und Essig und Salz hinzugeben. Strudel mit einem Schneebesen erzeugen und die Eier hineingleiten lassen. Für ca. 30 Sekunden kochen, herausnehmen und im Eiswasser abschrecken.

Für die Kartoffel-Rösti: Kartoffeln schälen, fein hobeln, salzen und kurz zur Seite stellen.

Kartoffeln gut ausdrücken. Mit Muskat und Pfeffer würzen. Zu einer Kugel formen, in eine heiße Pfanne mit Butterschmalz geben, dann flachdrücken und von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Für den Baby-Brokkoli: Zitrone halbieren und Saft auspressen. Brokkolirosen lösen, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Kurz vor dem Servieren in Butter schwenken und mit Zitronensaft abschmecken.

Für den Schinken-Crunch: Schinkenstreifen auf ein Blech legen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 8 Minuten knusprig backen.

Für die Trüffel-Hollandaise: Butter und Trüffelbutter in einem Topf schmelzen. Schalotte abziehen, in Scheiben schneiden und gemeinsam mit Nelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Weißwein und ca. 50 ml Wasser in einen Topf geben. Eine Reduktion herstellen und diese in einem Sieb abgießen. Eier trennen und über einem Wasserbad die Eigelbe mit der Reduktion und Xanthan schaumig aufschlagen bis der Schneebesen spuren schlägt. Vom Wasserbad nehmen und kurz weiter schlagen. Nun ganz langsam unter durchgehendem Verquirlen die Butter hinzugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zitrone halbieren und etwa 1 EL Saft auspressen. Hollandaise mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Für die Garnitur: Sommertrüffel über das Gericht hobeln, mit Forellenkaviar, Schnittlauch, Blutampfer und Blüten garnieren.

Christian Schimitzek am 06. Juli 2022