

# Ei, Spargel, Tomate, Bacon-Marmelade, Käse-Crème-brûlée

## Für zwei Personen

### Für die Brötchen:

250 g Dinkelmehl	100 g Roggenmehl	150 g Weizenmehl
½ Würfel frische Hefe	1 TL flüssiger Honig	1 TL Salz
300 ml lauwarmes Wasser		

### Für das Ei:

3 Eier, Größe L	25 g Parmesan	100 g Panko
1-2 Zweige Petersilie	1-2 Zweige Basilikum	frischer Estragon
500 ml Rapsöl	Meersalz	Salz, Pfeffer, Eiswasser

### Für Spargel und die Tomate:

4 Stangen grüne Spargel	10 Kirschtomaten	3 EL Olivenöl
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

### Für die Bacon-Marmelade:

200 g Speckscheiben	100 g rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
30 g brauner Zucker	1 ½ dunkler Balsamicoessig	30 ml Ahornsirup
40 ml Whisky	1 TL geräuch. Paprikapulver	Salz, Pfeffer

### Für die Käse-Crème-brûlée:

100 g Bergkäse	150 ml Sahne	1 EL Crème-fraîche
50 ml Secco	2 EL Madeira	1 TL mittelscharfer Senf
1 TL brauner Zucker	2 TL Agar-Agar	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

### Für die Brötchen:

Die Hefe mit Honig verrühren bis es eine flüssige Masse ergibt. 300 ml lauwarmes Wasser und Salz dazugeben. Mit dem Handmixer und Knethaken alles vermengen. Mehlsorten mischen und unter ständigem Kneten zu der Hefemischung geben. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kleine Brötchen formen. Wer Zeit hat, kann die Teiglinge 30 Minuten ruhen lassen. Die Brötchen an der Oberfläche kreuzförmig einschneiden und in den NICHT vorgeheizten Ofen geben.

Die Brötchen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze 30 Minuten knusprig backen.

Wer es knuspriger mag, kann für die letzten 5 Minuten die Temperatur etwas erhöhen. Brötchen vor dem Verzehr etwas auskühlen lassen.

### Für das Ei:

2 Eier 5 ½ Minuten kochen, dann in Eiswasser abschrecken.

Panko mit Kräutern im Mixer zu einer feinen Panierung zerkleinern.

Masse mit fein geriebenem Parmesan vermengen und kräftig würzen.

Aus Mehl, verquirltem und gewürzten Ei und der Kräuter-Panko-Mischung eine Panierstraße aufstellen.

Öl auf 160 Grad erhitzen. Eier vorsichtig schälen. In Mehl, dann in Ei und dann in der Kräuter-Panko-Mischung panieren. Eier für 2-3 Minuten im heißem Öl frittieren. Auf Küchenkrepp entfetten und mit etwas Meersalz bestreuen.

### Für Spargel und die Tomate:

Spargel und Tomaten waschen und holzige Enden vom Spargel (ungeschält) abschneiden. Spargel halbieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Spargel scharf anbraten. Kirschtomaten dazugeben und mit dem Spargel einige Minuten schmoren. Der Spargel sollte noch etwas Biss haben. Gemüse mit Gewürzen abschmecken.

**Für die Bacon-Marmelade:**

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Speck in feine Streifen schneiden. Speck in einem Topf ohne Öl scharf anbraten. Auf Küchentrepp abtropfen. Das Bratfett bis auf wenige EL abschütten.

Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Etwas Pfeffer dazugeben und unterrühren. Mit Whisky und Ahornsirup ablöschen und 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Balsamico und Zucker dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Speck dazugeben und 15 Minuten bei milder Hitze einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

**Für die Käse-Crème-brûlée:**

Secco mit Madeira aufkochen und Alkohol etwas verdampfen lassen.

Bergkäse fein reiben. Sahne und Bergkäse zu dem Alkohol dazugeben.

Senf mit in die Masse geben und unter ständigem Rühren mit dem Quirl leicht köcheln, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Agar-Agar dazugeben und köcheln lassen, bis die Masse andickt. Währenddessen stetig weiter rühren. Crème fraîche dazugeben und die Masse in Crème-Brûlée-Schälchen geben.

Diese können gut im Gefrierschrank vorgekühlt werden. Masse in den Tiefkühler oder Kühlschrank geben und etwas fest werden lassen. Mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

Laura Steinkopf am 21. Juni 2023