

Pochiertes Ei, Kartoffel-Schaum, Forellen-Remoulade

Für 4 Personen

Balsamicogele:

300 ml weißer Balsamico	1 Msp. Sternanis, fein gemahlen	1 Msp. Muskatnuss
Salz	Cayennepfeffer	1 Prise Zucker
4 g Agar Agar		

Kartoffelschaum und Ei:

500 g Kartoffeln, mehlig	160 ml Milch	40 g gebräunte Butter
Salz	1 Prise Muskat	3 EL Sahne, geschlagen
200 ml Weißweinessig	4 Eier, gekühlt, frisch	1 Bund Brunnenkresse
Piment-d'Espelette		

Räucherforellenremoulade:

3 Schalotten	8 Radieschen	1 Bund Schnittlauch
1 Beet Kresse	250 g geräuchertes Forellenfilet	2 EL Mayonnaise
2 EL Sauerrahm	Salz, Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Für das Balsamicogele den Balsamico mit den Sternanis, Muskatnuss, je einer Prise Salz, Cayennepfeffer und Zucker in einen Topf geben und aufkochen, die Flüssigkeit um etwa die Hälfte auf 160 ml einkochen. Dann mit ca. 40 ml Wasser auffüllen, dass insgesamt 200 ml Flüssigkeit im Topf ist. Agar Agar einrühren und 3 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Souffleform oder tiefen Teller füllen und im Kühlschrank gut auskühlen lassen (mindestens 1,5 Stunden).

Die Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser weich kochen.

In der Zwischenzeit Schalotten schälen und fein würfeln. Radieschen ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Kresse vom Beet schneiden. Forellenfilet in feine Würfel schneiden.

Forellenfilet, Schalotten und Radieschen mit Schnittlauch, Kresse, Mayonnaise und Sauerrahm mischen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Gekochte Kartoffeln, abschütten und durch eine Presse drücken oder durch ein feines Sieb streichen.

Kartoffeln mit Milch und gebräunter Butter in einen Topf geben, aufkochen und mit Salz und Muskat abschmecken. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.

Für die Eier einen Liter Wasser und Essig in einem passenden Topf fast zum Sieden bringen. Die eiskalten, frischen Eier gesondert in kleine Schälchen schlagen.

Eier nach und nach in das Wasser gleiten lassen und ca. 5 Minuten knapp unter dem Siedepunkt (ca. 90 Grad) gar ziehen lassen. Eier sollen innen cremig sein. Anschließend in gesalzenes, warmes Wasser geben. Die abstehenden Eiweißteile abschneiden.

Brunnenkresse abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Das Gelee aus der Form stürzen, die Folie abziehen und das Gelee und in 5 mm große Würfel schneiden. Räucherforellenremoulade in die Mitte des Tellers geben, Ei aufsetzen mit warmen Kartoffelschaum bedecken. Mit Brunnenkresseblätter und Essiggeleewürfeln und Piment d'Espelette bestreuen.

Jörg Sackmann am 07. März 2017