

Aalerlei mit Ei

Für 4 Personen

2 Artischocken	200 g Champignons	1 EL Weißwein
1 EL Pflaumenschnaps	1 EL Zuckerrübensirup	1 Straußenei
3 Paprika	1 Aal, geräuchert	1 Pflaume
4 Wachteleier	Rosmarin	Blattpetersilie
Weißweinessig	Olivenöl	Butter
Kerbel	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Artischocken putzen, mit etwas Butter, Olivenöl, etwas gehacktem Rosmarin und Blattpetersilie goldgelb anbraten. Nach circa drei Minuten die halbierten Champignons dazugeben. Mit Weißwein und Pflaumenschnaps ablöschen und kurz vor dem Servieren etwas Zuckerrübensirup dazugeben. Das Straußenei vorsichtig in einen großen Topf schlagen. Etwas Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Kerbel, Salz und Pfeffer in die Pfanne geben. Nun nur das Eiweiß in die Pfanne geben und circa eine Minute bei mittlerer Hitze anbraten lassen. Dann im vorgeheizten Backofen circa acht Minuten garen lassen. In dieser Zeit das Eigelb, Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas weiche Butter glatt rühren. Nun das Eigelb auf das gestockte Eiweiß gießen und ebenfalls circa acht Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Die Paprika in feine Streifen schneiden, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl und einem Spritzer Weißweinessig anmachen. Den Aal von Gräten und Haut befreien. Das Fett auf der Filetoberfläche vorsichtig mit einem Esslöffel abstreichen. Den Aal fünf bis sechs Minuten im vorgeheizten Backofen temperieren. Dann die Ofentür öffnen und nachziehen lassen. In der Zwischenzeit die Pflaume in feine Scheiben schneiden. Die Wachteleier in einer Pfanne zu kleinen Spiegeleiern braten.

Am Ende alles zu einer „Tarte“ servieren: Nach unten kommt das Straußenei, dann die Champignons und

Artischocken, dann folgt als nächste Schicht der Aal. Auf den Aal die Pflaume und die Wachteleier legen. Mit der Paprika garnieren. Fertig!

Stefan Marquard am 21. Januar 2011