

Gänserührei mit Morcheln und geröstetem Sauerteigbrot

Für zwei Personen

Für das Rührei:

1 Gänseei	3 EL Milch	Butterschmalz
Salz		

Für die Morcheln:

10 getrocknete Morcheln	1 Schalotte	1 Limette, davon Saft
50 g Saure Sahne	1 EL Crème-fraîche	10 g Butter
2 cl Wildfond	2 cl weißer Portwein	Salz, Pfeffer

Für das Sauerteigbrot:

2 Scheiben Sauerteigbrot	1 Knoblauchzehe	2 EL Crème-fraîche
Babyspinat	Kapuzinerkresse	Schnittlauch
Butterschmalz	Meersalz	

Für das Rührei:

Das Gänseei mit Milch verrühren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Anschließend die Eimasse zugeben und bei moderater Hitze steig mit einem Pfannenwender falten. Zum Schluss salzen.

Für die Morcheln:

Morcheln einweichen, waschen und anschließend trockenlegen.

Schalotte abziehen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Morcheln und Schalotten darin anschwitzen. Salzen und pfeffern und mit Portwein und Wildfond ablöschen. Zum Schluss Saure Sahne und Crème fraîche dazugeben. Mit Limettensaft abschmecken.

Für das Sauerteigbrot:

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Brotscheiben darin zusammen mit einer ange-drückten Knoblauchzehe knusprig braten.

Herausnehmen, auf einem Küchentrepp abtropfen und mit Salz würzen.

Brot kurz abkühlen lassen und mit Crème-fraîche-Nocken, Babyspinat, Schnittlauch und Kapu-zinerkresse garnieren.

Nelson Müller am 10. März 2023