

Offenes Omelett mit Gemüse-Gröstl

Für 2 Personen

Für das Gröstl:

| | | |
|----------------------------|------------------------------|---------------------|
| 5 festk. Mini-Kartoffeln | Salz | 2 Frühlingszwiebeln |
| 1 Handvoll Pfifferlinge | 2 Steinpilze | 60 g Zucchini |
| 1 Handvoll Cocktailtomaten | 1 TL Fenchelsamen | 1 Tl ganzer Kümmel |
| 12 TL Öl | 1 kl. getr. rote Chilischote | mildes Chilisalz |

Für das Omelett:

| | | |
|--------------------|------------------|------|
| 4 Eier | 4 EL Milch | Salz |
| 1 TL braune Butter | mildes Chilisalz | |

Außerdem:

| | | |
|------------------------|--------------------|-----------------------|
| 100 g Mozzarellakugeln | 12 EL Kräuterpesto | Thai-Basilikumblätter |
|------------------------|--------------------|-----------------------|

Für das Gröstl die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser weich garen.

Abgießen, kurz ausdampfen lassen, heiß pellen und in Scheiben schneiden.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in etwa 2 cm-lange Stücke schneiden. In Salzwasser (oder nach Belieben in 50 ml Brühe) etwa 2 Minuten blanchieren, in ein Sieb abgießen kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Pfifferlinge gründlich putzen, falls nötig, waschen und trocken tupfen. Die Steinpilze putzen, trocken abreiben und je nach Größe halbieren, vierteln oder in etwa $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Die Zucchini putzen, waschen, längs halbieren und in $\frac{1}{2}$ bis 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Fenchel und Kümmel in eine Gewürzmühle füllen.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, $\frac{1}{2}$ TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Pilze anbraten. Wieder aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Nochmals etwas Öl in der Pfanne verstreichen und die Kartoffelscheiben darin anbraten. Nach ein paar Minuten Frühlingszwiebeln, Zucchini und Chilischote dazugeben und mitbraten. Pilze und Tomaten hinzufügen und darin kurz erhitzen. Alles mit Chilisalz und der Mischung aus der Gewürzmühle würzen. Zum Servieren die Chilischote wieder entfernen.

Für das Omelett den Backofengrill vorheizen und ein Ofengitter in das untere Drittel des Backofens schieben. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Milch in einer Schüssel verrühren. Die Eiweiße in einer Schüssel mit 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem cremigen Eischnee aufschlagen. Den Eischnee unter die Eigelbmilch ziehen.

Eine ofenfeste Pfanne bei milder Temperatur erhitzen und $\frac{1}{2}$ TL braune Butter mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Hälfte der Eiermasse in der Pfanne verteilen und 1 bis 2 Minuten hell anbacken.

Dann das Omelett unter dem Backofengrill auf der untersten Schiene 2 bis 3 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und warm halten. Aus der restlichen Eiermasse auf dieselbe Weise ein zweites Omelett zubereiten. Alternativ gleichzeitig mit zwei kleinen Pfannen arbeiten.

Zum Servieren die Mini-Mozzarellakugeln halbieren. Die Omeletts zusammengeklappt oder in Stücke geschnitten auf vorgewärmten Teller anrichten und mit Chilisalz würzen. Das Gemüsegröstl daneben anrichten und die Mozzarellahälften dazwischenstecken. Etwas Kräuterpesto darum herumträufeln und alles mit Thai-Basilikum sowie nach Belieben mit Dillspitzen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 24. Juni 2020