

Gerösteter Lauch mit Blumenkohl, Eiern und Kapern

Für zwei Personen

Für die gebackenen Eier:

8 Wachteleier	1 Hühnerei	2 EL Essig
80 g Semmelbrösel	60 g Pankobrösel	Mehl
Korianderkörner	Öl	Salz

Für den gerösteten Lauch:

1 Stange Lauch	40 g Butter	Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Blumenkohlcreme:

300 g Blumenkohl	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone	150 ml Kokosnusscreme	30 g Butter
Honig	Muskatnuss	Olivenöl, Salz

Für die Vinaigrette:

1 vorgeg. Knolle Rote Bete	$\frac{1}{2}$ EL Essiggurken	1 EL sauer eingel. Kapern
$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Zitrone	50 ml Obstessig
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	70 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kapern:

1 EL Kapern	Öl
-------------	----

Für die gebackenen Eier:

Die Eier vorsichtig öffnen und in eine kleine Schüssel gleiten lassen.

Einen kleinen Topf mit Wasser und Essig aufkochen und mit dem Schneebesen einen Strudel erzeugen. Eier nacheinander hineingeben und ca. 40 Sekunden pochieren. Dann vorsichtig rausheben und in Eiswasser abschrecken.

Pochierten Eier mit Salz und Koriander würzen. Hühnerei verquirlen, Semmel- und Pankobrösel mischen und Mehl auf einen tiefen Teller geben. Pochierten Wachteleier erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und schließlich in Panko-Semmelbrösel-Mischung panieren. Eier kurz vor dem Anrichten bei 190 Grad goldbraun frittieren, auf Küchenpapier entfetten, salzen und schnell servieren.

Legen Sie die pochierten Eier zum Abkühlen am besten auf einen Teller und stellen Sie diesen kurz in den Kühlschrank. Auf keinen Fall sollten Sie die pochierten Eier auf ein Küchenpapier geben, denn daran kleben sie fest und können beim Aufheben schnell reißen.

Für den gerösteten Lauch:

Lauch von den äußeren 1-2 Schichten und den dunkelgrünen Enden befreien, der Länge nach mitsamt Wurzel halbieren, waschen und in eine Auflaufform oder große Pfanne legen. Auf der Schnittfläche mit Salz und etwas Zucker marinieren, dann mit kochendem Wasser überbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, trockentupfen und erneut mit Salz würzen. In einem Bräter mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten auf der Schnittfläche anbraten. Dann die Hälfte der Butter zugeben und weitere 2-3 Minuten braten. Anschließend den Lauch wenden, restliche Butter zugeben und ca. 4 Minuten fertig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Blumenkohlcreme:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in grobe Würfel schneiden. Blumenkohl putzen und grob würfeln. Zwiebel, Knoblauch und Blumenkohl in Olivenöl anschwitzen und mit Salz würzen. Kokosnusscreme dazugeben, den Topf mit einem Deckel schließen und alles bei kleiner Hitze weich schmoren.

Anschließend alles in einem Standmixer zu einer cremigen Masse pürieren, dabei nach und nach

Butter in Flocken hinzugeben.

Blumenkohlcreme mit Honig, Salz, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Für die Vinaigrette:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Schalotte abziehen und in ganz feine Würfel schneiden. Essiggurken ebenfalls in ganz feine Würfel schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Schalotte, Essiggurken, Kapern, Obstessig, Schnittlauch und Olivenöl vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Rote Bete in grobe Quader schneiden und mit der Vinaigrette marinieren.

Für die Kapern:

Kapern auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und bei 170 Grad knusprig frittieren. Auf einem Küchenpapier entfetten und zum Ei servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Zacherl am 14. Dezember 2020