

# Pochiertes Landei mit Beurre blanc, Blumenkohl, Curry

## Für zwei Personen

### Für die Eier:

4 frische Landeier                      1 EL Essig                                      Salz

### Für die Beurre blanc:

100 g Schalotte                      1 Zitrone                                      250 g kalte Butterwürfel

100 ml weißer Portwein              weißer Balsamico                          100 ml Weißwein

Salz                                          Cayennepfeffer

### Für den Blumenkohl:

1 kl. Kopf Blumenkohl              3 Schalotten                                  1 Zitrone

Sahne                                      30 g Butter                                      1 Schuss Geflügelfond

1 Schuss Gemüsfond                  1 Schuss weißer Balsamico               $\frac{1}{4}$  Bund Schnittlauch

1 Muskatnuss                              1 Lorbeerblatt                                  Salz, Pfeffer

### Für das Öl:

indisches Madrascurry              200 ml Pflanzenöl

### Für die Garnitur:

10 Halme Schnittlauch

**Für die Eier:** Die Eier in siedendem Wasser mit Salz und Essig pochieren.

Es lohnt sich, die Eier vor dem Pochieren jeweils in Schüsseln oder bzw.

Gefäße abzufüllen, damit man sie, wenn das Wasser kocht, schneller in und gleichmäßig in den Topf geben kann.

Da pochierte Eier gerne mal ein bisschen Wasser ziehen, kann man sie auf eine Unterlage legen, wie in diesem Fall auf den Blumenkohl.

**Für die Beurre blanc:** Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und mit Weißwein und Portwein einkochen.

Langsam nach und nach die kalten Butterwürfel einarbeiten. Mit Salz, Cayennepfeffer, weißem Balsamico und etwas Zitronensaft abschmecken.

**Für den Blumenkohl:** Blumenkohl putzen und in große Röschen teilen. Blumenkohlscheiben hobeln und beiseitestellen.

Schalotten abziehen, in Scheiben schneiden und in Butter anschwitzen.

Blumenkohl-Röschen zugeben und mitdünsten. Mit Sahne und Fond zu gleichen Teilen auffüllen und alles bedeckt lassen. Muskatnuss reiben und Blumenkohl mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Lorbeerblatt abzupfen, dazugeben und den Blumenkohl weichkochen. Mit einem Zauberstab grob pürieren. Zitrone halbieren, auspressen, Saft auffangen, Zitrone waschen, trocken tupfen und Schale abreiben. Stampf mit Zitronensaft- und abrieb abschmecken.

Blumenkohlscheiben mit etwas Curry-Öl (siehe unten), weißem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Öl:** In einer Pfanne indischen Madrascurry leicht rösten und mit Pflanzenöl auffüllen. Verrühren, bis eine flüssige Masse entsteht. Aufkochen und durch ein Tuch passieren.

**Für die Garnitur:** Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und zerkleinern.

Blumenkohlstampf mittig auf die Teller geben. Das pochierte Ei jeweils daraufsetzen. Mit etwas Beurre Blanc überziehen. Den gehobelten Blumenkohl darüber anrichten und mit Schnittlauchhalmen garnieren.

Thomas Martin am 28. Dezember 2020