

Pochiertes Ei mit Mangold, Maronen und Pfeffer-Karamell

Für 2 Personen

Für Ei und Mangold:

1 roter Mangold	4 Walnusskernhälften	4 Maronen (gegart und geschält)
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	10 g Ingwer
2 EL Butter	50 ml Rote Bete Saft	Meersalz
2 EL Weinessig	4 frische Eier	1/2 Bio-Zitrone
3 EL Rapsöl	1 EL Muscovadozucker	grober Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	300 ml Gemüsefond	200 ml Rieslingsekt
2 EL Crème-fraîche	1 EL grober Senf	1 Eigelb
1 Msp. Safran	Meersalz, Pfeffer	

Mangold putzen und gut waschen. Die Mangoldblätter von den Stielen schneiden und beiseite legen. Die Stiele in ca. 5 cm lange und 1 cm breite Stücke schneiden. Walnüsse und Maronen grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett anrösten, beiseite stellen. Für die Sauce 2 Schalotten schälen, fein schneiden. Mit Gemüsefond und Sekt in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Schalotte, Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Knoblauch und Ingwer zugeben, kurz mit anschwitzen, dann Mangoldstäbe zugeben und gleich den Rote Bete Saft angießen. Leicht salzen und die Mangoldstäbe bissfest kochen. Für die Pochierten Eier 1 l Wasser mit ca. 20 ml Essig zum Kochen bringen. Die Eier aufgeschlagen, mit Hilfe einer kleinen Suppenkelle in die kochende Flüssigkeit gleiten lassen und 5 Minuten pochieren (Wasser sollte nur simmern). 2 EL Salz in heißem Wasser auflösen, pochierte Eier darin kurz abspülen (neutralisiert den Essiggeschmack). Den Saucenansatz durch ein Sieb passieren. Den passierten Fond erwärmen, jedoch nicht aufkochen kochen. Crème-fraîche mit Senf und Eigelb verquirlen und unter den heißen Fond rühren und binden. Safran unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mangoldblätter in feine Streifen schneiden. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. 1 EL Zitronensaft mit Zitronenschale, Rapsöl und Salz vermischen und die Mangoldblattstreifen kurz vor dem Servieren damit marinieren. Muscovadozucker mit grob gemahlenem Pfeffer mischen. Das gekochte Mangoldgemüse in tiefe Teller anrichten, darum herum die Mangoldstreifen geben und mit den Maronen und Nüssen bestreuen. Die pochierten Eier abtropfen und pro Portion 2 Eier auf das Gemüse setzen. Die Eier mit der Pfeffer-Zuckermischung bestreuen und einem Küchenbunsenbrenner karamellisieren. Die Sauce mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen und darüber träufeln.

Michael Kempf 15. Februar 2013