

Püree von der Urkarotte mit Wachtel-Ei, Graubrot-Crumble

Für 4 Personen

Für das Püree:

400 g Urkarotten	130 ml Geflügelfond	80 g Butter
130 ml Sahne	Salz, Pfeffer	12 Fingermöhren

Für den Graubrot-Crumble:

200 g Graubrot ohne Rinde	30 g Butterschmalz	Salz
1 EL Malzmehl		

Für den Korianderschaum:

1/2 Bund Koriander	150 ml Geflügelfond	50 g Butter
50 g Sahne	Salz, Pfeffer	

Für zusätzlich:

4 Wachteleier	20g glatte Crème-fraîche	25 Blätter Koriander-Kresse
60 g Parmesan		

Für das Püree:

Die Urkarotten schälen, in grobe Stücke schneiden und mit 50 ml Fond, 70 g Butter und Sahne in einen Topf geben und zugedeckt weich kochen, anschließend zu einem glatten Püree pürieren, gegebenenfalls durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fingermöhren in ca. 5 cm Länge schneiden (tournieren) und in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Vor dem Servieren 80 ml Fond in einer Pfanne mit 10 g Butter erhitzen, die Fingermöhren darin schwenken (glacieren) und mit Salz abschmecken.

Für den Graubrot-Crumble:

Das Brot in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz zu knusprigen goldbraunen Croutons rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einem Mixer zu kleinen Krümel zerbröseln (Achtung: nicht zu fein), anschließend das Malzmehl unter die Krümel mischen und mit Salz abschmecken.

Für den Korianderschaum:

Den Koriander abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und diese mit einem Mörser zu einer Paste zerstoßen, ähnlich einem Pesto. Den Geflügelfond mit Butter und Sahne in einem Topf aufkochen, zerstoßenen Koriander mit einem Pürierstab untermixen (wenn erforderlich anschließend durch ein feines Sieb passieren) und abschmecken. Die Wachteleier in einem Topf mit kochendem Wasser genau 1,45 Minuten abkochen und in Eiswasser abschrecken. Dann schälen und evtl. warm stellen. Püree, Fingermöhren, Graubroterde und Wachteleier dekorativ auf tiefen Tellern anrichten. Den Korianderschaum angießen und mit Crème-fraîche, Korianderblättern und frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Paul Stradner am 05. August 2013