

Wachtelei auf Topinambur, Postelein, Zuckererbsen

Für vier Portionen

Für die Wachteleier:

12 Wachteleier	2 Hühnereier	Mehl
Haselnüsse gemahlen	Pistazien gemahlen	Pinienkerne gemahlen
Pflanzenfett, Salz		

Für die Topinambur:

400 g Topinambur	25 g Butter	100 ml heller Gemüsefond
50 ml Sahne	Zucker, Salz	1 unbehandelte Limette

Für die Zuckererbsen:

300 g Erbsenschoten	100 g Zuckerschoten	20 ml Walnussöl
Salz		

Für das Anrichten:

50 g geputzte Postelein	dünne Brotchips	Olivenöl, schwarzes Salz
-------------------------	-----------------	--------------------------

Die Wachteleier in kochendem Wasser genau 2,16 Minuten kochen. Danach in kaltem Wasser abschrecken und pellen. Alle Wachteleier danach zuerst in Mehl und den verquirlten Hühnereiern wenden. Dann jeweils drei Wachteleier in gemahlene Haselnüssen, Pistazien und Pinienkernen wenden. Danach bei 160 Grad im Pflanzenfett ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen. Die Topinambur rundherum abschälen, in kleine Stücke schneiden und in der erhitzten Butter langsam anschwitzen. Mit Salz und Zucker würzen. Danach mit Backpapier abdecken und in sich fünf bis zehn Minuten garen. Mit Fond und Sahne aufgießen und solange weiter garen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Anschließend mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem feinen Püree mixen und mit dem Abrieb sowie dem Saft der Limette verfeinern. Die Erbsenschoten sowie Zuckerschoten putzen und in kochendem, gesalzenem Wasser kurz blanchieren und in eiskaltem Wasser abschrecken. Danach in wenig Walnussöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren die Crème kreisrund auf die Teller verteilen und den Postelein wie ein Beet darauf anrichten. Jeweils drei unterschiedliche Wachteleier darauf verteilen, Die Zuckererbsen rundherum darauf legen. Die Brotchips brechen und darüber krümeln. Zum Schluss mit schwarzem Salz und Olivenöl vollenden.

Johann Lafer am 24. Mai 2014