

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 Gemüfefond |
| 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