



Rezeptkarte

Onsen-Ei auf
Kartoffelmousseline
mit Lauchstroh und
Caviar Crunch

Olsen-Ei auf Kartoffelmousseline mit Lauchstroh und Caviar Crunch

Zutaten (4 Personen):

4 frische Bio-Eier L;
400 g Kartoffeln vorwiegend festkochend, 100 g gewürfelte Butter, 50-100 ml Vollmilch, Salz, Pfeffer weiß, Muskatnuss;
300 g Grünes vom Lauch, 1 L Frittierfett;
Caviar Crunch

Zubereitung (ca. 1 Stunde):

Die zimmerwarmen Eier in der Schale für 50 Minuten im Dampfgarer oder im Wasserbad bei 65-67°C garen. Am Ende die Eier vorsichtig aufschlagen und aus der Schale auf einen gewölbten Teller gleiten lassen. Mit einem großen Löffel beim Anrichten umsetzen.

Für das Lauchstroh das Grüne vom Lauch in feine Streifen schneiden und diese in kochendem Salzwasser für 1 Minute blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Lauchstreifen bei 140°C kross frittieren, auf Küchenkrepp setzen und leicht salzen. Im Ofen warmhalten.

Für das Kartoffelmousseline die Kartoffeln schälen, in gleichgroße Stücke teilen und in Salzwasser garen. Die Kartoffeln abschütten, gut ausdampfen lassen und dann heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Nun aufgekochte Milch und Butterwürfel mit einem Schneebesen unterrühren bis die gewünschte sämige Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz, weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Vorsichtig das pochierte Ei auf das Mousseline geben und mit Lauchstroh und Caviar Crunch garnieren.