

Nelson Müller: Osterei mit Blumenkohl und Schnittlauch-Sud

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/nelson-müller-osterei-mit-blumenkohl-schnittlauch-sud

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Schnittlauch-Sud:

- 200 g Weißes vom Lauch
- 100 g Schalotten
- 50 g Olivenöl
- 200 g Riesling
- 1 Liter Gemüsefond
- 1 große festkochende Kartoffel
- 250 g Grünes vom Lauch, blanchiert
- 30 g Butter
- 1 Bund Petersilie, blanchiert
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Den Lauch mit den kleingeschnittenen Schalotten im Olivenöl anschwitzen. Mit Riesling und Fond auffüllen. Die Kartoffel schälen, fein reiben und alles zusammen weichkochen lassen.

Anschließend in einen Mixer geben. Das Grüne vom Lauch, die Butter und die Petersilie mit in den Mixer geben. Alles zusammen fein mixen und durchpassieren. Den Schnittlauch fein schneiden und mit in den warmen Sud geben.

Für das Eigelb:

8 Eier

Zubereitung:

Öl auf 80°C erhitzen und die Eigelbe darin confieren, bis sie innen noch einen weichen Kern haben.

Für das Blumenkohlpuée:

- 1 Kopf Blumenkohl
- 2 Schalotten in Würfel
- 20 g Butter
- 100 ml Fond
- 50 ml Sahne
- Salz

- Cayennepfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Den Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien. Die Röschen klein schneiden und mit den Schalotten in Butter anschwitzen. Mit Fond und Sahne aufgießen, weichkochen lassen. In einen Mixer geben, fein pürieren und abschmecken.

Für die Blumenkohlscheiben (und Röschen):

- 1 Kopf Blumenkohl
- Butter
- Salz
- Cayennepfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Den Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien. Aus den großen Rosen Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten und würzen. Wer mag, kann aus dem Rest kleine schöne Röschen zurecht putzen. Wasser mit Salz abschmecken, aufkochen und die Röschen hinzugeben. Vom Herd nehmen und ziehen lassen, bis sie gar sind. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Röschen in etwas brauner Butter anschwemmen und abschmecken. Mit etwas orientalisch abgeschmecktem Couscous kann man es noch abrunden.

Für das Panko:

- 2 Eier
- 2 EL Pankomehl
- 1 TL Butter
- Salz
- Cayennepfeffer
- Muskat

Zubereitung:

Die Eier kochen. Butter in einer Pfanne zerlassen, das Pankomehl hinzu und unter ständigem Schwenken auf dem Herd bis zur gewünschten Färbung rösten. Das gekochte Ei hacken und dazugeben. Abschmecken.

Anrichten

Das Blumenkohlpüree auf einem Teller anrichten. Darauf die Eigelbe, die Blumenkohlscheiben und gegebenenfalls Blumenkohlröschen drapieren. Den Schnittlauch-Sud und das geröstete Pankomehl darüber verteilen.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Kerners Köche vom 15.4.2017