

# Lafers: Knuspriges Wachtel-Ei auf cremiger Topinambur, Postelein und Zuckererbsen

---

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-knuspriges-wachtel-ei-auf-cremiger-topinambur-postelein-und-zuckererbsen/](https://www.happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-knuspriges-wachtel-ei-auf-cremiger-topinambur-postelein-und-zuckererbsen/)

## Zutaten für 4 Personen:

### Für die Wachtel-Eier:

- 12 Wachteleier (Zimmertemperatur)
- 2 Hühnereier
- Mehl zum Wenden
- Haselnüsse gemahlen
- Pistazien gemahlen
- Pinienkerne gemahlen
- Pflanzenfett zum Ausbacken
- 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

### Zum Anrichten:

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

### Zubereitung:

Die Wachteleier in kochendem Wasser genau 2,16 Minuten kochen, dann in kaltem Wasser abschrecken und pellen. Alle Wachteleier danach zuerst in Mehl und den verquirlten Hühnereiern wenden. Jeweils 3 Wachteleier in gemahlene Haselnüssen, Pistazien und Pinienkernen wenden und bei 160°C im Pflanzenfett ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Die Topinambur rundherum abschälen, in kleine Stücke schneiden, in der erhitzten Butter langsam anschwitzen, mit Salz und Zucker würzen, mit Backpapier abdecken und in sich 5-10 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.

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 Creme kreisrund auf die Teller verteilen und den Postelein wie ein Beet darauf anrichten. Jeweils 3 unterschiedliche Wachteleier darauf verteilen, Die Zuckererbsen rundherum darauf legen. Die Brotchips brechen und darüber krümeln. Zum Schluss mit schwarzem Salz und Olivenöl vollenden.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 24.5.2014*

*Prominenter Gast: Uschi Glas*