



Zwischengang: Nelson Müller

Osterei mit Blumenkohl und Schnittlauchsud

Zutaten für vier Personen

- Für den Schnittlauchsud:** 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.
- 200 g Weißes vom Lauch
 - 100 g Schalotten
 - 50 g Olivenöl
 - 200 g Riesling
 - 1l Gemüsefond
 - 1 große festkochende Kartoffel
 - 250 g Grünes vom Lauch, blanchiert
 - 30 g Butter
 - 1 Bund Petersilie, blanchiert
 - 1 Bund Schnittlauch
- Für das Eigelb:** Öl auf 80 Grad erhitzen und die Eigelbe darin confieren, bis sie innen noch einen weichen Kern haben.
- 8 Eier
- Für das Blumenkohlpüree:** 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.
- 1 Kopf Blumenkohl
 - 2 Schalotten in Würfel
 - 20 g Butter
 - 100 ml Fond
 - 50 ml Sahne
 - Salz
 - Cayennepfeffer
 - Muskat
- Für die Blumenkohlscheiben (und Röschen):** 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.
- 1 Kopf Blumenkohl
 - Butter
 - Salz
 - Cayennepfeffer
 - Muskat



Für das Panko:

2 Eier
2 EL Pankomehl
1 TL Butter
Salz
Cayennepfeffer
Muskat

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.

Das Blumenkohlpüree auf einem Teller anrichten. Darauf die Eigelbe, die Blumenkohlscheiben und ggf. Blumenkohlröschen drapieren. Den Schnittlauchsud und das geröstete Pankomehl darüber verteilen.