

Jörg Sackmann

Dienstag, 7. März 2017

Pochiertes Ei mit Kartoffelschaum und Räucherforellenremoulade

Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: schwer

Zutaten

Balsamicogele

300 ml	weißer Balsamico
1 Msp.	Sternanis, fein gemahlen
1 Msp.	Muskatnuss
etwas	Salz
etwas	Cayennepfeffer
1 Prise	Zucker
4 g	Agar Agar



Kartoffelschaum und pochiertes Ei

500 g	Kartoffeln, mehlig kochend
160 ml	Milch
40 g	gebräunte Butter
etwas	Salz
1 Prise	Muskat
3 EL	Sahne, geschlagen
200 ml	Weißweinessig
4	Eier, gut gekühlt und absolut frisch
1 Bund	Brunnenkresse
etwas	Piment d'Espelette

Räucherforellenremoulade

3	Schalotten
8	Radieschen
1 Bund	Schnittlauch
1 Beet	Kresse
250 g	geräuchertes Forellenfilet
2 EL	Mayonnaise
2 EL	Sauerrahm
etwas	Salz
etwas	Cayennepfeffer
1 Spritzer	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für das Balsamicogele den Balsamico mit den Sternanis, Muskatnuss, je einer Prise Salz, Cayennepfeffer und Zucker in einen Topf geben und aufkochen, die Flüssigkeit um etwa die Hälfte auf 160 ml einkochen. Dann mit ca. 40 ml Wasser auffüllen, dass insgesamt 200 ml Flüssigkeit im Topf ist. Agar Agar einrühren und 3 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Souffleform oder tiefen Teller füllen und im Kühlschrank gut auskühlen lassen (mindestens 1,5 Stunden).
2. Die Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser weich kochen.
3. In der Zwischenzeit Schalotten schälen und fein würfeln. Radieschen ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Kresse vom Beet schneiden. Forellenfilet in feine Würfel schneiden.
4. Forellenfilet, Schalotten und Radieschen mit Schnittlauch, Kresse, Mayonnaise und Sauerrahm mischen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

5. Gekochte Kartoffeln, abschütten und durch eine Presse drücken oder durch ein feines Sieb streichen.
6. Kartoffeln mit Milch und gebräunter Butter in einen Topf geben, aufkochen und mit Salz und Muskat abschmecken. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.
7. Für die Eier einen Liter Wasser und Essig in einem passenden Topf fast zum Sieden bringen. Die eiskalten, frischen Eier gesondert in kleine Schälchen schlagen.
8. Eier nach und nach in das Wasser gleiten lassen und ca. 5 Minuten knapp unter dem Siedepunkt (ca. 90 Grad) gar ziehen lassen. Eier sollen innen cremig sein. Anschließend in gesalzenes, warmes Wasser geben. Die abstehenden Eiweißteile abschneiden.
9. Brunnenkresse abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Das Gelee aus der Form stürzen, die Folie abziehen und das Gelee in 5 mm große Würfel schneiden.
10. Räucherforellenremoulade in die Mitte des Tellers geben, Ei aufsetzen mit warmen Kartoffelschaum bedecken. Mit Brunnenkresseblätter und Essiggeleewürfeln und Piment d'Espelette bestreuen.

Pro Portion: 554 kcal / 2317 kJ
45 g Kohlenhydrate, 26 g Eiweiß, 25 g Fett