

**Andreas Schweiger
Pastinaken-Stampf
mit Spiegelei und Senf-Butter-Schaum**

Dienstag, 23. November 2021

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Feine Küche, Heimatküche, Vegetarisch

Zutaten:

Für den Pastinaken-Stampf:

2	Pastinaken (ca. 300 g)
2 EL	Arganöl
etwas	Salz
2	Schalotten
1	Bio-Zitrone
20 g	Butter
30 ml	Sahne

Für die Schaumsauce:

100 g	Butter
5	Champignons
1	Schalotte
1 Stängel	Estragon
100 ml	trockener Weißwein
etwas	Salz
2	Eigelb
1 EL	Senf

Für das Spiegelei:

2 EL	Pflanzenöl
4	Eier
etwas	Salz
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung:

1. Für den Pastinaken-Stampf den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Die Pastinaken waschen, putzen, schälen, längs halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Pastinaken mit Arganöl beträufeln, mit Salz bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten weich garen.
3. Für die Schaumsauce die Butter in einen Topf geben, schmelzen und bei mittlerer Hitze leicht bräunen, dann den Topf vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
4. Die Champignons putzen, trocken abreiben und in Scheiben schneiden.
5. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.
6. Den Estragon abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

7. Den Wein mit Pilzen, Schalotte und Estragon in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, leicht salzen und 2 Minuten leicht köcheln. Dann die Herdplatte ausschalten und den Sud etwa 5 Minuten ziehen lassen.
8. Anschließend den Pilz-Sud durch ein Sieb in eine Metallschüssel gießen. Die Eigelbe und den Senf unterrühren und die Mischung im heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die flüssige gebräunte Butter in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren unterrühren. Die Schaumsauce warmhalten.
9. Die Pastinaken aus dem Ofen nehmen und mit einer Gabel grob zerdrücken.
10. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
11. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mit der Sahne ablöschen und die Pastinaken unterrühren. Zitronensaft und -schale dazugeben und mit Salz abschmecken.
12. Für das Spiegelei eine große beschichtete Pfanne leicht erhitzen.
13. Das Öl mit einem Pinsel darin verteilen und die Eier vorsichtig in die Pfanne aufschlagen. Nur jeweils das Eiweiß leicht mit Salz würzen. Die Eier bei mittlerer Hitze langsam garen, bis auch das Eigelb heiß ist (mit leichtem Fingerdruck prüfen).
14. Den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
15. Die gegarten Spiegeleier auf einen Teller oder Platte geben, mit einem Ausstecher rund ausstechen und die Eigelbe leicht mit Salz würzen.
16. Zum Anrichten den geräucherten Pastinaken-Stampf mit den Spiegeleiern und der Senf-Butter Schaumsauce auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Pro Portion: 660 kcal/ 2750 kJ
13 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 57 g Fett