

Hommage an das Ei

Zutaten für 2 Portionen:

3-4 Eier
2 EL Butter
1 EL Mehl + zum mehlieren
1/2 Zwiebel in feine Würfel
Dill
Weißwein
100ml Kalbsfond
200ml Sahne
20g Kaviar
Trüffelöl
frischer Trüffel
Panko
250g Kartoffeln
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
1 Ltr. Pflanzenöl

Zubereitung

Kartoffeln schälen, vierteln und im Salzwasser garen.

Mit 1 EL Butter, Zwiebeln und Mehl eine Mehlschwitze ansetzen. Mit einem Schluck Weißwein ablöschen, Kalbsfond einrühren und aufkochen lassen. Die Sahne nach und nach zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Sauce etwa 10 Min. ganz leicht köcheln damit der Mehlgeschmack vergeht.

Im Anschluss die Sauce pürieren, durch ein feines Sieb streichen, mit Trüffelöl parfümieren und in eine ISI füllen.

2 Eier etwa 5-6 Minuten wachweich kochen, abschrecken und schälen. Die restliches Ei für die Panierung verquirlen und in eine Schüssel geben. Mehl und Panko ebenfalls in eine Schüssel streuen. Das Pflanzenfett in einem Topf erhitzen. Die gekochten Eier etwas auskühlen lassen. Anschließend wie folgt panieren: in Mehl wenden, durch die verquirlten Eiern ziehen und in den Semmelbröseln wälzen.

Die Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken, mit der restlichen Butter und etwas Sahne glatt streichen, würzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und anschließend durch ein Haarsieb streichen.

Die panierten Eier in das heiße Pflanzenfett geben und 1-2 Minuten goldbraun ausbacken. Die Eier sollten unbedingt im Fett schwimmen und nicht den Topfboden berühren, sonst brennen sie an und bekommen dunkle Flecken. Nach dem Frittieren die Eier aus dem Fett nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Vorsichtig die Spitze abschneiden und mit Kaviar füllen

