

Wachtelei gebacken auf Bärlauchpüree



(c) Fotograf: Uli Kohl

Zubereitung:

Für das Bärlauchpüree Erdäpfel schälen und in Salzwasser sehr weich kochen, abseihen und kurz ausdämpfen lassen. Noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken. Heiße Milch und Butter einrühren, anschließend mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Masse durch ein Passiersieb streichen. Mit Salz, weißen Pfeffer aus der Mühle und frischer Muskatnuss abschmecken. Kurz vor dem Anrichten den in einem Mixer frisch pürierten Bärlauch (mit etwas Rindsuppe!) oder das Bärlauchpesto unterrühren. Das Erdäpfelpüree in einen Dressiersack füllen und in der Mitte der etwas vertieften Teller anrichten. Die Wachteleier für 2 Minuten und 45 Sekunden im Wasser wachsw weich kochen. In Eiswasser abschrecken, vorsichtig schälen, mit Mehl, verschlagenem Ei und Semmelbrösel panieren und in heißem Fett schwimmend herausbacken. Für die schnelle Schnittlauchsauce alle Zutaten miteinander verrühren. Von den Eiern Kappen abschneiden, ein Nockerl Kaviar draufsetzen, Kappe wieder aufsetzen. Eier auf das Püree setzen, mit Schnittlauchsauce garnieren und servieren.

Tipp:

Die Wachteleier können auch durch einfache Freilandeier ersetzt werden, jedoch verlängert sich die Kochzeit auf 5 Minuten. Anstelle des so gesunden Bärlauchs können Sie auch dne ebenso gesunden Kaviar in jeder Form dazu servieren.



Zutaten:

- 6 Stück Wachteleier
- Mehl (Ei und Weißbrotbrösel zum Panieren)
- Pflanzenfett (zum Herausbacken)
- Kaviar (zum Garnieren)

Für das Bärlauch-Püree:

- 300 g Erdäpfel (mehlige)
- 1/8 l Milch
- 50 g Butter
- Salz
- weißer Pfeffer (aus der Mühle)
- Muskatnuss
- Bärlauch (frisch)
- 2 EL Bärlauchpesto (kräftiges)

Für die Schnittlauchsauce:

- Schnittlauch (frischer)
- 1/4 l Sauerrahm
- Limettensaft
- Pfeffer (schwarz, aus der Mühle)

Portionen: 6

Kochdauer: 15 bis 30 Minuten

Was ich sonst noch kaufen muss:

