

Ur-Dinkel-Kernotto mit Onsen-Ei (Stunden Ei) und Käseschaum



Für 4 Personen

Onsen-Ei

- 4 sehr frische Eier
- Fleur de sel, Pfeffer

Zubereitung

Eier in eine Pfanne geben und mit Wasser bedecken. Wasser auf 64° Grad erhitzen und die Eier 1 Stunde lang bei konstanter Temperatur ziehen lassen. (Im Sous-vide-Kocher oder im Dampfgarer ohne Wasser). Eier sofort aus dem Wasser ziehen und in eine vorgewärmte Tasse aufschlagen.

Ur-Dinkel-Kernotto

- 20 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 160 g Ur-Dinkel-Kernotto
- 1 dl Weisswein
- 6 dl Gemüsebouillon
- 30 g Butter
- 1 dl Rahm
- 60 g Reibkäse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in der Butter dünsten. Kernotto zugeben und kurz mit dünsten. Mit Weisswein ablöschen und leicht einkochen lassen. Die Gemüsebouillon begeben, aufkochen und bei kleiner Hitze und stetigem Rühren 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Anschliessend Butter, Rahm und Reibkäse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren kurz nachziehen lassen.

Käseschaum

- 30 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ dl Weisswein
- 1 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- 2 g Stärke (z.B. Maizena)
- 100 g Reibkäse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und im Butter glasig dämpfen. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Gemüsebouillon und Rahm zugeben. Bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stärkemehl abbinden und den Reibkäse hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Stabmixer pürieren.

Unmittelbar vor dem Servieren die Käsesauce noch einmal kurz wärmen. Durch ein feines Sieb in einen Rahmbläser (Thermo-Rahmbläser) passieren.

Rapssamen und frische Kräuter

- 10 g Rapssamen
- 1 Prise Salz
- 20 g frische Gartenkräuter (Salbei, Kerbel, Petersilie, Thymian, Majoran)
- 10 g frische Blüten je nach Saison (Ringelblumen, Kornblumen, Schnittlauchblüten)

Rapssamen in einer trockenen Bratpfanne leicht rösten und Salz zugeben. Die frischen Kräuter und Blüten fein zupfen oder schneiden.

Süss-saure Karottenherzen

- 200 g Karotten
- 0.5 dl Weisswein Essig
- 1.5 dl Wasser
- 5 g Salz
- 15 g Zucker
- ein paar Senfsamen

Zubereitung

Karotten in feine Scheiben schneiden und mit einem kleinen Ausstecher Herzen ausstechen. Gut ausgespültes Einmachglas bereitstellen, mit heissem Wasser füllen. Die restlichen Zutaten zum Kochen bringen. Die Karottenherzen der Flüssigkeit zugeben, ca. 1 Minute kochen lassen und anschliessend zusammen mit dem Fond in heiss ausgespülte Einmachgläser heiss einfüllen und gut verschliessen.

Anrichten

Den Ur-Dinkel-Kernotto in einen Teller anrichten und in der Mitte eine kleine Mulde machen. Das aufgeschlagene 1 Stunden-Ei vorsichtig in die Mitte des Ur-Dinkel- Kernotto geben und mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Den Rahmbläser mit dem Käseschaum gut schütteln und über das Stunden-Ei dressieren geben. Vor dem Servieren mit dem gerösteten Rapssamen, den süss-sauerem Karotten-Herzen, den frischen Kräutern und Blüten garnieren.