

# Onsenei, Kastanie, Beurre Blanc, Schnittlauch

A. Schmaus



## Rezept für 4

### Zutaten

4 Eier  
200 g vorgegarte Maroni  
75 ml Sahne (Rahm)  
200 ml Weisswein  
1 Schalotte  
5 Wacholderkörner  
1 Piment  
2 Nelken  
2 Lorbeerblätter  
10 schwarze Pfefferkörner  
1 Bund Schnittlauch  
200 g Butter (in kleine  
Würfel geschnitten)  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung

Die Eier bei 62 Grad Dampf in den vorgeheizten Garraum geben und darin 1 Stunde und 10 Minuten garen. Die Sahne und 150 g Maroni in einen Topf geben und die Sahne um die Hälfte einkochen lassen. Dann die Maroni zusammen mit der Sahne fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Die restlichen 50g Maroni fein schneiden, in Butter anbraten und mit Salz würzen. Weisswein zusammen mit der grob geschnittenen Schalotte, dem Wacholder, Piment, Nelke, Lorbeer und Pfeffer um  $\frac{2}{3}$  einkochen lassen. Dann fein abpassieren und die Reduktion mit Salz abschmecken. Nun mit der klein geschnittenen Butter nach und nach aufmontieren und gegebenenfalls nochmals mit etwas Salz nachschmecken. Den Schnittlauch fein schneiden und in die Beurre Blanc geben. Das Kastanienpüree in die Mitte des Teller und das Onseni darauf setzen. Die knusprigen Maroniwürfel darauf verteilen und die Beurre Blanc aussen herum verteilen.

### Anrichten

## Garstufe

Mit Vorheizen

70 Minuten | Dämpfen 62 °C