

Verstecktes Ei im gegarten und rohen Frühgemüse

F. Giovannini



Zubereitung feine Farce

Mit einer Küchenmaschine Pouletbrust pürieren, Eiweiss und dann Rahm hinzufügen. Entnehmen und kühl stellen.

Zubereitung Erbsenfüllung

Den Rahm zum Sieden bringen, die Erbsen hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und ungefähr 10 Minuten kochen. Vermischen und durch ein feines Sieb passieren. Nach dem Abkühlen mit der feinen Farce mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem Spritzbeutel beiseite stellen.

Rezept für 4

Zutaten

4 Eigelb
1 Stückchen Butter für die
Formen
Salz, Pfeffer

Zutaten feine Farce

50 g Pouletbrust
20 g Eiweiss
50 g Rahm

Zutaten Erbsenfüllung

100 g frische Erbsen,
enthülst
50 g Saubohnen, enthülst
75 g Rahm
Salz, Pfeffer

Zutaten Erbsensauce

20 g Schalotte, geschnitten
100 g Erbsen, enthülst
5 Erbsenschoten
1 Spritzer Olivenöl
1 dl Rahm
1 dl Geflügelbouillon
Salz, Pfeffer

Finishes

4 EL gekochte Saubohnen
und Erbsen
Ein paar Erbsensprossen
Ein paar Kefen



Zubereitung Erbsensauce

Die Schalotte mit einem Spritzer Olivenöl anschwitzen, die Erbsen dazugeben, salzen, pfeffern, dann mit dem Rahm und der Geflügelbouillon verdünnen. Ungefähr 15 Minuten kochen. Die rohen Schoten hinzufügen und vermischen. Die rohen Schoten sorgen für den frischen Erbsengeschmack. Absieben und abschmecken. Eine feuerfeste Form mit 6 cm Durchmesser mit Butter einfetten. Mit dem Spritzbeutel eine dünne Schicht Erbsenfarce in die Form füllen, ein Eigelb dazugeben, würzen, dann wieder mit der Farce bedecken. Das Eigelb muss vollständig in die Farce eingebettet sein. Im vorgeheizten Garraum mit Dämpfen 90 °C während 5 Minuten garen. Das Ei in einen Suppenteller stürzen, mit 1 Esslöffel gekochter Saubohnen und Erbsen garnieren. Einige feingeschnittene rohe Kefen und die Erbsensprossen dazugeben. Mit der heißen Sauce anrichten.

Garstufe

Mit Vorheizen 5 Minuten | Dämpfen 90 °C