SR.de: 2 Mann für alle Gänge - Pochiertes Landei

Rezept - Pochiertes Landei mit gebackener Blutwurst, geräucherter Bouillonkartoffel und Kräutersauce

Zutaten für das pochierte Ei:

20 ml Weißweinessig
4 Eier (gerne zwei in Reserve nehmen, falls eines beim Kochen kaputt geht)
20 g Butter
10 g Semmelbrösel
Salz

Zubereitung:
2 l Wasser in einem Topf erhitzen, dann den Weißweinessig hinzufügen. Die Eier vorsichtig einzeln aufschlagen, in eine mittelgroße Tasse gleiten lassen.

Das fast kochende Wasser mit einem Holzlöffel in Bewegung halten, die Eier einzeln hineingleiten lassen und ca. 3 Minuten pochieren. Dabei stets leicht rühren, damit die Eier nicht zu Boden sinken. Die Eier mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Die Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen, bis sie leicht braun ist, Semmelbrösel dazu und über die pochierten Eier geben.

Zutaten für die geräucherten Bouillonkartoffeln:

200 g fest kochende Kartoffeln, fein gewürfelt
15 g Butter
40 g Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), fein gewürfelt
1/2 Schalotte, geschält und fein gewürfelt
20 ml trockener Riesling
200 ml Geflügelconsommé
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
3 g Maisstärke
1 Spritzer Zitronensaft
1 Spritzer Weißweinessig

Zubereitung:
Die Kartoffelwürfel (ca. 1 cm Kantenlänge) im Räucherofen (im Laden für Anglerbedarf erhältlich) etwa 8 Minuten räuchern.

Die Butter in einem Topf zerlassen. Die geräucherten Kartoffelwürfel sowie die Gemüse-

und Schalottenwürfel darin anschwitzen, dann mit dem Riesling ablöschen und mit der Geflügelconsommé auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann das Lorbeerblatt und die Gewürznelke hinzufügen. Sobald die Kartoffeln bissfest gegart sind, die Sauce mit der in kaltem Wasser angerührten Maisstärke samtig binden und mit Zitronensaft und Weißweinessig "spitz" abschmecken.

Zutaten für die gebackene Blutwurst:

4 Scheiben Blutwurst, 1 cm dick
1 Zwiebel in Scheiben geschnitten
Mehl
Rapsöl

Zubereitung:
Die Blutwurstscheiben in der Pfanne ausbacken. Die Zwiebelringe in Mehl wenden und in Rapsöl frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten für die Kräutersauce:

20 g Butter
50 g mehlig kochende Kartoffeln, fein gewürfelt
50 g Schalottenwürfel
50 g Champignons, in Scheiben geschnitten
50 ml trockener Riesling
200 ml Geflügelbrühe
1 Bund Blattpetersilie
50 ml Sahne (33% Fettgehalt)
3 g Maisstärke
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:
Die Butter in einem Topf zerlassen und die Kartoffel- und Schalottenwürfel sowie die Champignons darin anschwitzen, dann mit dem Riesling ablöschen und der Geflügelbrühe auffüllen.

Die Petersilie von den Stengeln zupfen und die Stengel in den Fond geben, dann die Sahne hineinrühren. Die Sauce mit dem Stabmixer pürieren, mit der in kaltem Wasser angerührten Maisstärke binden, passieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Die Sauce im Mixer oder Shaker aufschäumen, in eine gekühlte, auf Eis stehende Schüssel geben und schnell abkühlen lassen. (So bleibt die frische grüne Farbe erhalten.)

Anrichten:

Die Bouillonkartoffeln jeweils in die Mitte von tiefen Tellern geben und je ein pochiertes Ei darauf legen. Je ein Stück Blutwurst daneben setzen. Die Kräutersauce dazugeben.

Infos zur Sendung

Koch:

Harald Rüssel
Landhaus St. Urban
Büdlicherbrück 1
54426 Naurath
Tel.: 06509 / 91 40 – 0

Gemüse:

Bioland – Gemüsebau
Roman Denis
Provinzialstraße 136
66740 Saarlouis – Lisdorf
Tel.: 06831 / 29 61

Wein:

Schlossweingut
Dr. Baron von Hobe-Gelting
Schloss Thorn
54439 Schloss Thorn/Palzem
Tel.: 06583 / 433

Eier / Kartoffeln:

Bioland – Hof
Marcus Comtesse
Feldstraße 10
66787 Wadgassen - Schaffhausen
Tel.: 06834 / 43 88 0

Erstsendung: 20.11.2010