



## R e z e p t

### Eigelb mit Bärlauchjus, Radieschen und gerösteten Zwiebeln

Entstehungsjahr 2014. Minimalistisch und doch komplex: Sie brauchen alle Teile vom Bärlauch, dazu Kartoffeln und 5 Farben Radieschen, außerdem Lauchbouillon und Röstzwiebelcrumble. Genuss auf Sterne-Niveau.

#### Zutaten für 4 Personen

- 4 Landeier aus Freilandhaltung
- 8 Bärlauchknospen
- 8 Bärlauchblüten
- 8 Bärlauchblättchen, frittiert

#### Bärlauchjus

- 40g Kartoffel, geschält
- 30g Schalotten
- 100g Riesling
- 600g Lauchbouillon
- 50g Rapsöl
- 15g Rapskernöl Organic
- 50g Bärlauch
- 100g Spinat
- Salz, weißer Pfeffer

#### Radieschen

- 24 Radieschen (rot, gelb, schwarz, violett und weiß)
- 100g Butter
- Salz, weißer Pfeffer

#### Zwiebeln, auf Salz gegart

- 4 Borretane-Zwiebeln (flache Zwiebeln), je etwa 40g bis 50g
- 2 Zwiebeln, weiß, je etwa 50g
- 100g Meersalz

## Röstzwiebel-Crumble

- 2 Zwiebeln, weiß, je etwa 50g
- 200g Rapsöl
- Salz

## Zubereitung

**Die Landeier** bei 65° C etwa 50 Minuten in der Schale im temperierten Wasserbad garen. Durch diese Garung erhält das Eigelb eine besondere, cremige Konsistenz.

**Bärlauchjus:** Die Kartoffeln und die Schalotten würfeln und in etwas Butter anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen. Den Wein auf die Hälfte einkochen, dann mit Lauchbouillon auffüllen und etwa zehn Minuten köcheln. Inzwischen den Spinat blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Bouillon mit frischem Bärlauch, ausgedrücktem Spinat und dem Rapsöl im Mixer sehr fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Mikrosieb passieren. Die Sauce entweder gleich verarbeiten oder sofort in Eiswasser abkühlen, damit die grüne Farbe erhalten bleibt.

**Radieschen:** Die Radieschen putzen und waschen. Die Butter in einer Sauteuse erhitzen, bis die Molke zu Boden sinkt und die Butter zu bräunen beginnt. Die Butter durch ein feines Sieb passieren.

**Zwiebeln, auf Salz gergart:** Die Borretane-Zwiebeln und die weißen Zwiebeln in einen flachen Topf mit grobem Meersalz platzieren und bei 200° C etwa 40 Minuten im Ofen garen. Etwas abkühlen lassen, die Zwiebeln schälen und vierteln. Die weißen Zwiebeln vorsichtig in einzelne Segmente zupfen.

**Röstzwiebel-Crumble:** Die beiden Schalotten schälen und in dünne Scheiben hobeln. Das Rapsöl auf etwa 165° C erhitzen und die Schalottenscheiben darin knusprig frittieren. Die Schalotten auf Küchenkrepp abtrocknen lassen, leicht salzen und anschließend zu einem Röstzwiebel-Crumble hacken.

## Anrichten

Die Radieschen in der braunen Butter sautieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die geviertelten Borretanezwiebeln und die Zwiebelsegmente in der braunen Butter mit etwas Farbe anbraten, zum Schluss die Bärlauchknospen zufügen und kurz schwenken. Die Radieschen und Zwiebeln kreisförmig in tiefe Teller anrichten. Die gegarten Eier vorsichtig aufschlagen und die Eiweißschicht vorsichtig entfernen, die Eigelbe in der Tellermitte platzieren. Die warme Bärlauchjus angießen, die Bärlauchknospen, die Blüten und die frittierten Blätter anrichten und zum Schluss den Röstzwiebel-Crumble über das Eigelb streuen.