




· GUSTELIER ·

Atelier für
Geschmackserfahrung

—  —
atelier del gusto



Pochiertes Ei mit Kartoffelpüree und Hallimaschpilzen

Herbert Hintner, Sternekoch im Restaurant „Zur Rose“, Eppan

Zutaten für 4 Personen

- 4 Freilandeier
- 240 g Kartoffelpüree
- 200 g Hallimaschpilzen
- 40 Spinatblätter
- 10 Scheiben Toastbrot, *entrindet und getrocknet*
- 10 Basilikumblätter
- 10 Petersilienblätter
- 3 Thymianzweige
- 10 Minzblätter
- Etwas Mehl und Ei zum Panieren
- Salz Pfeffer, Olivenöl
- Öl zum Frittieren

1

In einem Topf 2 Liter Wasser mit einem Esslöffel Essig zum Kochen bringen.

2

Die Eier einzeln aufschlagen und in ein Gefäß geben. Anschließend im kochenden Essigwasser einzeln für etwa 2,5 Minuten pochieren.

3

Vorsichtig herausnehmen auf ein Küchentuch geben und auskühlen lassen.

4

Das entrindete Toastbrot zerstückeln, die gesamten Kräuter in feine Streifen schneiden, den Thymian vom Stiel befreien, mit dem Brot vermengen und im Mixer fein mixen.

5

Die Eier in Mehl und in der Kräuterpanade vorsichtig panieren. Nun in Frittier-Fett bei 180° Grad für etwa 2 Minuten frittieren.

6

Die Hallimaschpilze waschen und von den Stielen befreien. Nun in einer Pfanne mit Olivenöl und etwas Salz für etwa 2 Minuten durchschwenken.

7

Das Kartoffelpüree warm stellen und nach Belieben auf den Teller geben.

8

Nun das pochierte Ei dazu geben und mit etwas grobem Salz bestreuen.

9

Abschließend das Teller mit den Hallimaschpilzen und den rohen Spinatblättern ausgarnieren.