

Perfektes Ei in einem Käfig aus Kartoffeln, knusprigem Gemüse und gebratenen Steinpilzen



Ein Rezept der Chefköchin Martina De Michele vom Restaurant "Fiore di Pietra".

Zubereitung



Benötigte Zeit

Ca. 120 Minuten



Schwierigkeitsgrad

Mittel - Für
Fortgeschrittene



Menge

4 Personen

Eigenschaften



Teller

Vegi - Ei in Käfig



Typisches Produkt

Eier - Km 0



Geeignet für

Herbst - Kalte Abende

ZUTATEN

**Perfektes Ei in
einem Käfig
aus Kartoffeln,
knusprigem
Gemüse und
gebratenen
Steinpilzen**

- ☐ 4 Eier
- ☐ 2 Zucchini
- ☐ 1 Karotte
- ☐ 1 Lauch
- ☐ 200 g Steinpilze
- ☐ 300 g grosse Kartoffeln
- ☐ 20 g Mehl
- ☐ 1 Ei für die Kartoffeln
- ☐ Öl
- ☐ Salz
- ☐ Meersalz

**Perfektes Ei in
einem Käfig aus
Kartoffeln,
knusprigem
Gemüse und
gebratenen
Steinpilzen**

**Steinpilz-
Verfahren:**

**Verfahren für
Eier:**

Servieren

ZUBEREITUNG

1. Die Zucchini, die Karotte und den Lauch gründlich waschen und mit einer Mandoline in Julienne schneiden.
2. In einer Pfanne mit Öl und Salz einige Minuten lang anbraten, damit sie knusprig bleiben.
3. Die Kartoffeln schälen, waschen und reiben, in einen Pürierstab geben und gut ausdrücken (dadurch wird die überschüssige Stärke entfernt).
4. Salz und Mehl (nach Wunsch auch Pfeffer oder ein anderes Gewürz) hinzufügen, gleichmässig vermischen und in ein konkaves Backblech (z. B. Muffinblech) geben, das zuvor eingeölt wurde.
5. Die Kartoffelmischung in das Backblech geben und gut zu einem Nest formen.

1. Die Steinpilze vorsichtig waschen und von eventueller Erde befreien.
2. In grosse Stücke schneiden (z. B. eins von vier vertikal), das Innere der Steinpilze mit einem Schälmesser formen und in einer heißen geölten Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

1. Um das perfekte Ei zuzubereiten, wäre es optimal, einen Roner für das Vakuumgaren zu haben, aber wenn Sie zu Hause nicht über einen solchen verfügen, können Sie einfach ein Thermometer in das Wasser legen, bis es 62 °C erreicht, dann die Eier einlegen und 35 Minuten lang kochen.
2. Wenn Sie dieses Verfahren "zu Hause" anwenden, erhalten Sie möglicherweise nicht den weichen Effekt eines perfekten Eies, da die Temperatur des Wassers nicht konstant gehalten wird. Daher sollten Sie die Eier in einem Roner bei 62 °C für 1 Stunde vakuumgegart werden, damit das Ergebnis ein echter Genuss ist.

Die Gemüsestränge als Unterlage auf dem Teller anrichten, den Kartoffelkäfig darauf legen und das Ei darin aufschlagen.

Die gut gerösteten und knusprigen Steinpilze als Dekoration hinzufügen, mit etwas Öl beträufeln und etwas Fior di Sale auf das perfekte Ei geben.