

L'AUBERGE DU BASSIN

Œuf coque sans coque

Ei ohne Schale mit Auberginencreme, Kreuzkümmel, iberischem Schinken, gegrillten Shiitake und Parmesanspänen

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 4 mittelgroße Eier
- 4 mittelgroße Shiitake-Pilze
- 400 g im Ofen gegartes Auberginenfruchtfleisch
- 750 ml Vollmilch
- 50 g Zwiebeln, fein gehackt
- 5 g Knoblauch, gehackt
- 1 g Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 g Ras el Hanout
- 1 g Currypulver
- 6 g feines Salz
- 50 g Olivenöl
- Scheiben von iberischem Schinken
- Parmesanspäne

Zubereitung

- 1 Die Auberginen der Länge nach halbieren. Mit einem großzügigen Schuss Olivenöl und etwas Salz bei 180 °C 20–25 Minuten im Ofen garen. Das Fruchtfleisch muss sich mit einem Löffel leicht von der Schale lösen lassen.
- 2 Das Auberginenfruchtfleisch in einem Sieb abtropfen lassen und kräftig ausdrücken, um überschüssiges Wasser zu entfernen.
- 3 Das Olivenöl in einen Topf geben. Die fein geschnittene Zwiebel und den gehackten Knoblauch hinzufügen, salzen und alles ohne Farbe glasig dünsten. Das Auberginenfruchtfleisch und die Gewürze unterrühren.
- 4 Etwa 10 Minuten mit einem Holzspatel rühren.
- 5 500 ml Vollmilch zugießen und zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.
- 6 In den Mixer geben und alles fein pürieren. Die restliche Milch nach und nach zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Abschmecken und nachwürzen.
- 7 Die Shiitake-Pilze unter klarem Wasser säubern, vierteln und in einer Pfanne mit einem Schuss Öl und etwas Salz scharf anbraten.
- 8 Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Salz und einen Esslöffel weißen Brantweinessig hinzufügen. Die Eier einzeln in ein Schälchen aufschlagen. Mit einem Spatel einen Strudel im Wasser erzeugen und das Ei vorsichtig hineingleiten lassen. Etwa 1 Minute 30 Sekunden garen, dann mit einem großen Löffel oder einer Kelle herausnehmen und in kaltes Wasser legen. Den Vorgang für die weiteren Eier wiederholen.

Anrichten

Die heiße Auberginencreme auf den Tellerboden gießen. Das Ei behutsam in die Mitte setzen, damit es nicht aufplatzt. Ringsum die gegrillten Shiitake-Stücke, einige Stücke iberischen Schinken und Parmesanspäne anrichten.