

**Kochen**

**Bernd Bachofer**

**Mittwoch, den 15.03.2023**

**Konfiertes Eigelb auf Blumenkohl-Püree**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für das Eigelb**

250 ml Traubenkernöl  
4 Bio-Eier (Größe M)  
etwas Meersalz

**Für das Schnittlauchöl**

2 Bund Schnittlauch  
100 g Traubenkernöl oder anderes Pflanzenöl

**Für das Blumenkohlpuée**

500 g Blumenkohl (ca. 500 g)  
0,5 Schalotte  
200 ml Wermut, trocken  
4 EL Butter, braun, (siehe Tipp)  
1 EL Crème fraîche  
2 EL Schlagsahne  
1 TL Bio-Zitronenschale, fein abgerieben  
4 EL Zitronensaft  
etwas Muskatnuss  
etwas Fleur de sel  
1 TL Miso-Paste  
4 Röschen Blumenkohl, wild



**Außerdem**

Küchenthermometer

**Zubereitung**

1. Für das **Eigelb** das Traubenkernöl in einen kleinen Topf geben und auf dem Herd auf 80 Grad erhitzen. Eier nacheinander aufschlagen, trennen und jeweils das Eigelb vorsichtig ins Öl gleiten lassen. (Das Eiweiß bitte anderweitig verwenden, man kann es auch zur späteren Verwendung einfrieren).
2. Eigelbe im Topf im Ofen bei 80 Grad Ober- und Unterhitze, auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 25-30 Minuten garen.
3. **Für das Schnittlauchöl** den Schnittlauch abbrausen und grob schneiden. Öl erwärmen. Schnittlauch und Öl ca. 10 Minuten mixen, warmstellen und danach durch ein Sieb geben.
4. Inzwischen für das **Blumenkohlpuée** den Blumenkohl abbrausen, trocknen und in Röschen teilen. 2 Blumenkohlröschen auf einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln und beiseitestellen. Restlichen Blumenkohl klein schneiden.
5. Die Schalotte schälen und fein würfeln. In einem mittelgroßen Topf 0,5 EL braune Butter erhitzen. Schalotten darin bei mittlerer Hitze unter Rühren hell und ohne Farbe andünsten. Blumenkohl zugeben und ebenso mit andünsten. Mit dem Wermut ablöschen und offen bei starker Hitze auf die Hälfte der Flüssigkeit einkochen.
6. Crème fraîche, Sahne, Zitronenschale und Zitronensaft zugeben und mit Muskat und Fleur de sel würzen. Erneut offen auf ein Drittel der Flüssigkeit einkochen. Zugedeckt bei milder Hitze weitere 2-3 Minuten kochen bis der Blumenkohl weich ist.
7. Blumenkohlmischung, 2,5 EL braune Butter und Miso Paste am besten in einem Standmixer fein pürieren. Püree abschmecken und warmhalten.
8. In einem kleinen Topf etwa 500 ml Wasser aufkochen und den wilden Blumenkohl darin 1 Minute kochen lassen. Wilden Blumenkohl mit einem Schaumlöffel aus dem

kochenden Wasser heben und im kalten Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

9. Kurz vor dem Servieren die restliche braune Butter in einer kleinen Pfanne bei milder Hitze erwärmen und den gehobelten Blumenkohl kurz untermischen und mit Fleur de sel würzen.

10. In einer Pfanne 1 EL Schnittlauchöl in einer kleinen Pfanne bei milder Hitze erwärmen. Wilden Blumenkohl untermischen und Fleur de sel würzen.

11. Das Blumenkohlpüree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Konfierte Eigelbe nacheinander mit einem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Öl heben, dabei abtropfen lassen. Eigelbe mit Salzflocken würzen und auf dem Blumenkohlpüree anrichten. Mit beiden erwärmten Blumenkohlsorten garnieren und sofort servieren. Dazu passt Baguette

**Tipp:** Braune Butter selbstgemacht: In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze frische Butter erhitzen bis die Molke braun geröstet ist – dann kurz ziehen lassen. Ein Sieb mit Küchenpapier auslegen und auf eine Schüssel setzen. Butter durch das Papier gießen und so die Molke vom Fett trennen und abtropfen lassen. In einem Schraubdeckelglas hält sich die Braune Butter im Kühlschrank mehrere Wochen. Während die Eier im Backofen garen, die Zeit nutzen um z. B. Teller zu wärmen oder Brot aufzubacken.

Das Eiweiß separat, z. B. in einer Tasse, garen z. B. in der Mikrowelle, auf der mittleren Stufe (ca. 400 Watt), ca. 2 Minuten stocken lassen. Anschließend fein hacken und über das Essen streuen.