

1. Hauptgang: Stampfkartoffel mit Aal, 70-Minuten-Ei und Bohnenvinaigrette von Johannes King

Zutaten für vier Personen

Stampfkartoffeln:

200 g	Kartoffeln, mehligkochend
30 ml	Gemüsefond
2	Schalotten
30 g	Butter
150 g	Räucheraal
	Pfeffer aus der Mühle, weiß
	Weißweinessig
	Rapsöl
	Meersalz



Bohnenvinaigrette:

250 g	Schnibbelbohnen, breit
10 ml	Traubenkernöl
20 ml	Rapsöl
	Zitronensaft
	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle, weiß

70-Minuten-Ei:

4	Eier
	Salz

Zubereitung

Stampfkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Nur so viel Salzwasser verwenden, dass nichts abgossen werden muss, sondern die restliche Flüssigkeit zum Stampfen verwendet werden kann. Eventuell mit dem Gemüsefond auf die gewünschte Konsistenz verdünnen. Die Kartoffelmasse soll noch kleine Stückchen enthalten und sämig sein. Mit Meersalz, weißem Pfeffer, Weißweinessig und etwas Rapsöl abschmecken.

Die Schalotten klein schneiden und in aufgeschäumter Butter so lange anschwitzen, bis die Schalotten ganz leicht Farbe nehmen. Jetzt den in Würfel geschnittenen Räucheraal dazugeben, einmal durchschwenken und sofort unter die Stampfkartoffeln mischen.

Bohnenvinaigrette:

Den Saft der Zitrone auspressen. Bohnen säubern und putzen. Grob zerteilen, in Salzwasser eine Minute köcheln lassen und sofort in Eiswasser abschrecken, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Bohnen abgießen, gut trocken tupfen und durch den Entsafter geben. Mit Zitronensaft, Pfeffer, Meersalz und den Ölen vermischen. Nicht zu kräftig abschmecken.

70-Minuten-Ei:

Die Eier mit Schale in 63 Grad heißes Wasser geben und 70 Minuten ziehen lassen. Sehr vorsichtig aus der Schale schlagen und in einer kalten Pfanne das Ei so lange schwenken, bis das Eiweiß sich fast vollständig vom Eigelb gelöst hat. Leicht salzen – fertig.

Anrichten:

Die Stampfkartoffeln bei Zimmertemperatur circa vier Zentimeter hoch in einen Ring einfüllen. Oben eine kleine Mulde mit dem Löffel eindrücken. Den Ring vorsichtig abstreifen, das Ei vorsichtig darauf geben und das Ganze mit der Bohnen-Vinaigrette umgießen.

Tipp:

Achten Sie bei Emulsionen, Vinaigrettes oder Marinaden immer darauf, dass die Gewürze vor dem Öl zugegeben werden. Salz und Pfeffer lösen sich im Öl nur sehr langsam auf, so ist die Gefahr groß, dass die Vinaigrette oder Marinade zu würzig wird.

Besonders gut passt zu diesem Gericht ein knuspriger Brotcracker mit etwas püriertem Räucheraal, Bohnenpuder und scharfer Kresse darauf.

Idee: Johannes King