

WACHTELSOLEIER

4 PERSONEN

GELBE BETE AUS DEM SALZTEIG ▫ BUCHECKERN ▫ SCHAFGARBE

Zutaten:

<ul style="list-style-type: none"> 8 Wachteleier 4 Gelbe Bete Mini 200g Eiklar 500g Rapsöl 2 EL Bucheckern, geschält und geröstet 2 EL Röstzwiebel-Crumble 50g Bucheckernöl 25g Malzessig Schafgarbe, feine Triebblätter Pilzerde 	<u>Solei-Einlegefond:</u> <ul style="list-style-type: none"> 350g Schalotten 750g Wasser 300g Riesling 150g Malzessig Gegenbauer 45g Senfsaat 20g Weißer Pfeffer 15g Kümmel 45g Malzsirup 35g Muscovadozucker 8g Schwarztee
---	---

Bete im Salzteig:

- 2 Gelbe Bete-Knollen, etwa orangengroß
- 500g Meersalz
- 500g Mehl
- 325g Wasser
- 35g Rapsöl

Zubereitung:

Solei-Einlegefond:

Die Schalotten mit der Schale grob zerschneiden und in einer beschichteten Pfanne kräftig mit dunkler Farbe anrösten. Die Schalotten mit den anderen Zutaten aufkochen und langsam erkalten lassen. Die Wachteleier in kochendem Salzwasser für 2 ½ Minuten kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Schale vorsichtig anbrechen und die Eier für 48 Stunden im kalten Einlegefond marinieren.

Die Mini-Bete in kochendem Salzwasser mit etwas Essig mit leichtem Biss gar kochen und schälen.

Das Eiklar etwas salzen, mit einem Stabmixer aufmixen und durch ein Sieb geben, dann in eine Spritzflasche füllen. Das Rapsöl in einem Topf auf 85°C temperieren, das Eiklar in das erhitzte Öl tropfen lassen. Das Eiklar stockt und es bilden sich kleine Eiweißperlen, das Öl mit den Perlen durch ein Sieb gießen und die Perlen warm halten.

Salzteig:

Das Meersalz mit Mehl, Wasser und Rapsöl zu einem glatten Teig verkneten und 24 Stunden ruhen lassen. Den Teig ausrollen, die Beten in den Teig einpacken und im Backofen bei 220° C je nach Größe etwa 60 bis 90 Minuten backen. Den Teig aufbrechen, die Knollen schälen und in Scheiben schneiden. Die Abschnitte der Bete mit etwas Nussbutter und Malzessig cremig mixen.

Anrichten:

Das Püree der gelben Bete auf warme Teller tupfen. Die erwärmten Soleier platzieren und die gelben Bete-Scheiben hochkant dazwischen anrichten. Die warmen Eiweißperlen anrichten. Das Bucheckernöl mit Malzessig verrühren und damit die Eier, Eiweißperlen und die Bete marinieren. Die gerösteten Bucheckern, Röstzwiebel-Crumble und Malzerde aufstreuen und mit den feinen Blättchen der Schafgarbe fertigstellen und servieren.