

Souffliertes Ei mit Kartoffel-Espuma und Chorizo-Öl

Zutaten für das Soufflé (für 2 Personen):

- 2 Eier
- 1 EL Butter
- Salz

Eier trennen. Soufflé-Förmchen mit Butter ausstreichen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen.

Tipp: Das Eiweiß wird schneller steif, wenn man einen Tropfen eiskaltes Wasser hinzugibt.

Zunächst eine Schicht steifes Eiweiß in die Förmchen geben. Das Eigelb dann darauf platzieren und mit dem restlichen Eiweiß bedecken.

Die Förmchen in eine Auflaufform oder ein tiefes Blech setzen und kochendes Wasser angießen. Sie sollten etwa zur Hälfte im Wasser stehen. 35 Minuten bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze) im Ofen garen.

Zutaten für das Kartoffel-Espuma:

- 5 mittelgroße, vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 TL Muskat
- 30 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 200 ml Milch

Kartoffeln schälen, im Ganzen circa 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Anschließend die noch heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben. Mit Salz und Muskat würzen. Milch und Butter hinzufügen und zu einer homogenen Masse verrühren. Die Masse in einen Sahnesiphon mit 1 Stickstoffkapsel füllen.

Zutaten für das Chorizo-Öl:

- 1 Chorizo
- 1 EL Honig

Chorizo in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anbraten. Dabei sondert die Wurst ein rötliches Öl aus. Das Chorizo-Öl mit dem Honig vermischen. Die ausgebratenen Wurstscheiben für ein anderes Gericht verwenden.

Anrichten:

- 1 TL geräuchertes Paprika-Pulver

Soufflé vorsichtig aus den Förmchen lösen und in tiefe Teller platzieren. Kartoffel-Espuma drumherum sprühen, mit Paprika bestäuben und mit Chorizo-Öl beträufeln. Sofort servieren.

Sendetermin: 09.04.2023

Koch/Köchin: Björn Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen