

AUFGETISCHT am Sonntag – OTTAKRING

VON KARL WOLFSBERGER, GASTWIRTSCHAFT WOLFSBERGER
Lienfeldergasse 35, 1160 Wien

KNUSPRIGES EI AUF ERDÄPFEL-VOGERLSALAT MIT SPECKKRUSTELN UND KÜRBISKERNÖL

SALAT

1 kg speckige Kartoffeln
1 rote Zwiebel
200 Gramm Vogerlsalat
200 ml Essig
400 ml Pflanzenöl
500 ml warmes Wasser
1 Esslöffel Senf
Pfeffer, Salz, Kristallzucker, Curcuma
8 Streifen Speck
5 Eier
100 Gramm Cornflakes
glattes Mehl
1 Liter Pflanzenöl zum Frittieren
Kernöl

Die Kartoffeln kochen, schälen und blättrig schneiden. Essig, warmes Wasser, Senf, Salz, Pfeffer, Kristallzucker und eine Messerspitze Curcuma in den Mixeraufsatz geben und auf kleiner Stufe vermengen, Mixerzahl erhöhen und das Pflanzenöl langsam untermengen bis die Marinade emulgiert (cremig wird). Zwiebel kleinwürfelig schneiden, mit der Marinade und den Kartoffeln vermengen und ca. eine Stunde ziehen lassen.

4 Eier in siedendem Wasser 5 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und etwas überkühlen lassen. Eier vorsichtig schälen, in Mehl, einem versprudelten Ei und danach in leicht zerdrückten Cornflakes panieren, in 180° heißem Öl ca. 1 Minute frittieren. Erdäpfel- und Vogerlsalat und Kernöl anrichten, das Ei in die Mitte setzen und 2 knusprige Speckstreifen darauflegen.

EIERLIKÖR-CRÈME BRÛLÉE

300 ml Schlagobers
60 Gramm Kristallzucker
1 Vanilleschote
6 Eidotter
8 cl Eierlikör
brauner Zucker für die Zuckerkruste

Schlagobers, Zucker, das Mark der Vanilleschote und Eierlikör erhitzen aber nicht zum Kochen bringen, die glatt gerührten Eidotter untermengen und zu einer Creme verrühren.

Die Masse in kleine Auflaufformen füllen und bei ca. 95° im Wasserbad 1 Stunden pochieren, etwas überkühlen lassen, braunen Zucker auf die Creme streuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.