REZEPT · 4 PORTIONEN

Kartoffelschaum | Pochiertes Ei | Saure Radiesle

RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

Kartoffelschaum

ZUTATEN

360 ml	Milch
100 g	gekochte Kartoffeln
100 g	Parmesan
120 ml	Sahne
	Chili
	Rau(s)ch Salz◆

ZUBEREITUNG

Die Milch einmal aufkochen, dann den geriebenen Parmesan und die zerdrückten Kartoffeln zugeben. Circa 20 Minuten ziehen lassen und danach die restlichen Zutaten zugeben. Alles durch ein Sieb passieren und in eine iSi-Flasche füllen. Der Schaum kann lauwarm oder kalt serviert werden.

Pochiertes Ei

ZUTATEN

4 Stk.	Eier
	Weinessig
	Rau(s)ch Salz◆

ZUBEREITUNG

In eine flache Form Essig und Wasser im Verhältnis 1:1 circa 2 cm hoch geben. Die Eier vorsichtig aufschlagen und hineingleiten lassen, sie sollten dabei nicht aufeinanderliegen. Circa 30 Minuten beiseitestellen.

In einem Topf Wasser zum Sieden bringen – es sollte nicht kochen. Die Eier mit einem Schaumlöffel nacheinander in das siedende Wasser geben, bis sie gar sind.

Saure Radiesle

ZUTATEN

½ Bd.	Radiesle
10 g	Zucker
10 g	Steinsalz
40 g	Weinessig
200 g	heißes Wasser

ZUBEREITUNG

Die Radiesle in Scheiben hobeln und in ein Glas geben. Aus den restlichen Zutaten einen Sud herstellen und über die Radiesle gießen. Im Kühlschrank mindestens zwei Tage einlegen. Gerne kann man noch Gewürze oder Kräuter mit einlegen.

Parmesan-Crunch

ZUTATEN

60 g	Panko
40 g	Butter
30 g	Zedernkerne
1 Stk.	Knoblauchzehe
	Rau(s)ch Salz◆
40 g	Parmesan

ZUBEREITUNG

Die Butter schmelzen und die Knoblauchzehe darin anbraten. Panko, Zedernkerne und Rau(s)ch Salz zugeben und goldbraun rösten. Etwas abkühlen lassen, dann den geriebenen Parmesan untermischen.

NOTIZEN

◆ kaufRausch-Produkt · erhältlich unter kaufRausch.store