

LÉA LINSTER & PETER GAYMANN



DAS GELBE VOM EI

Huhn-glaubliche Rezepte

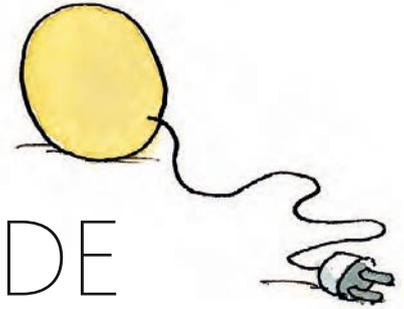
ars vivendi

LÉA LINSTER & PETER GAYMANN



ars vivendi

EINE **EI**NLEUCHTENDE IDEE

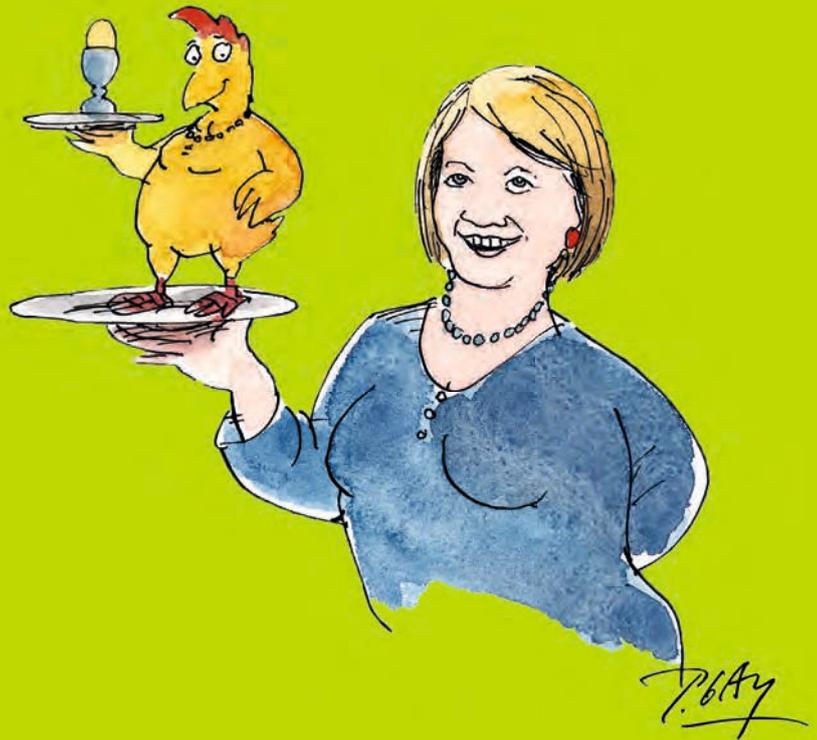


Als Kind dachte ich lange, eine große Erfindung oder Entdeckung könne doch nicht so schwer sein. Das Rad, das Feuer, der Satz des Pythagoras, der Flaschenzug, der Benzinmotor oder die Kernspaltung: Etwas halbwegs Vergleichbares müsste sich doch bei einigem entschlossenen Nachdenken zuwege bringen lassen. Also brütete und brütete ich stunden-, wochen-, ja monatelang vor mich hin, ohne auch nur in die Nähe einer originellen Idee zu gelangen. Zu meinen verworfenen Projekten zählte auch die Suche nach einer fünften Zubereitungsart für Eier. Weich oder hart gekochtes Ei, Spiegelei, Rührei, pochiertes Ei, so zählte mein Kinderhirn auf: Da müsste es doch ein Leichtes sein, auf eine fünfte Garmethode zu kommen. Irgendwo in meiner 70er-Jahre-Kindheit liegen die verschütteten Wurzeln der deutschen Molekularküche.

Der Prachtband, den Sie in Händen halten, die Zusammenarbeit von Léa Linster und Peter Gaymann, bietet nicht nur sublim Delikates von und über Hühner(n) und Menschen, sondern ist auch noch in einer anderen Hinsicht eine Offenbarung: Shakespeare brauchte nicht mehr als die 26 Buchstaben des Alphabets, um die Welt darzustellen. Peter Gaymann vermag mit seinem Cartoonhuhn die ganze Palette menschlicher Erfahrung auszuloten. Und Léa Linsters Genialität manifestiert sich in ihren Pfannen und Töpfen gerade an vermeintlich Konventionellem wie Königinpastetchen oder Îles flottantes. Das Ei des Kolumbus besteht manchmal im energischen Bewahren der Tradition. Für diese Einsicht hätte es des Vorworts eines Eierkopfs nun wirklich nicht bedurft.

Denis Scheck

REZEPTE



Kleine Speisen mit Ei

- Léas Lieblings-Frühstücksei** 18
- Ei im Glas mit Speck-Croûtons** 25
- Bacon and Eggs (Spiegeleier mit Speck)** 26
- Eggs Florentine (Eier Florentiner Art)** 31
- Mini-Tartelettes mit cremigem Rührei und Kaviar** 39
- Ei im Fettnäpfchen mit Trüffelspänen** 44
- Mimosa-Eier** 47
- Strammer Max auf Kartoffelrösti** 50
- Ei mit Béchamelsauce und Blumenkohl** 55
- Œufs mayonnaise (Mayo-Eier)** 56
- Sellerie-Ei-Ravioli mit Zwiebelschaum** 63
- Blattsalat mit frittiertem Ei** 66

Gerichte für Huhngrige

- Léas SOS-Hühnerbouillon** 75
- Festliche Bouillon mit Eierstich** 80
- Hühnereintopf mit Gemüse und Reis** 85
- Bouchées à la reine (Königinpastetchen)** 86
- Poularde mit Spargel und Schampussauce** 91
- Panierte Hühnerschnitzelchen** 96
- Hähnchenbrust in Sesam mit Paprika-Curry-Sauce** 99
- Hähnchen mit geschmorter Tomatensauce und Kartoffelchips** 100
- Huhn im Spinatmäntelchen** 103
- Leichte Sandwiches mit Hühnerbrust** 104
- Huhn in Zimtsauce mit jungen Karotten** 109
- Coq au Vin rouge (Besoffener Hahn)** 112
- Knuspriges Huhn aus dem Ofen** 115
- Kaltes Huhn mit Kräutermayonnaise und jungem Gemüse** 122
- Plattes Huhn** 127
- Perlhuhn auf Karamellkraut** 128

Federleichte Nachspeisen

- Crème brûlée** 134
- Rote-Beeren-Gratin mit Vanilleeis** 139
- Îles flottantes (Schwimmende Inseln)** 140
- Hauchdünne Crêpes mit Apfelconfit und Zimtsahne** 145
- Zitronentörtchen mit Baisertupfen** 146
- Knusprige Mandelhippen** 151
- Hausgemachter Eierlikör** 152



KLEINE SPEISEN MIT EI

Ganz sicher kein Einerlei

Léas Lieblings-Frühstücksei

»Für ein gutes Frühstücksei
schlüpfe ich gerne aus den Federn.«

Für 4 Personen

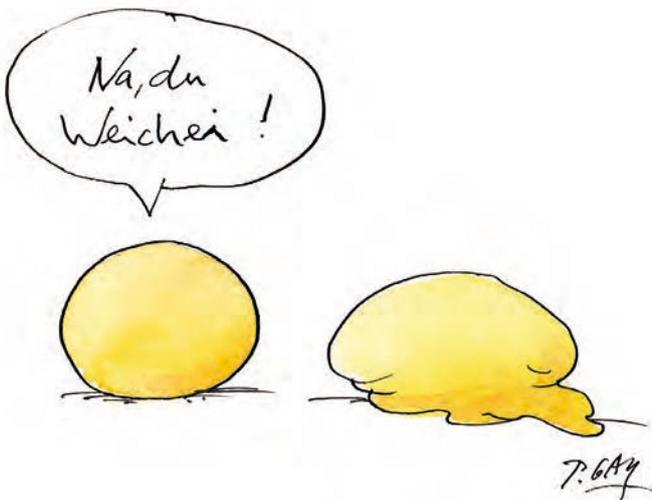
4 Eier

4–8 Scheiben Toast- oder Tramezzinibrot

geklärte Butter zum Braten (siehe Seite 95)

In einem Topf Wasser aufkochen. Die Eier hineinlegen und 4 Minuten kochen lassen. Dann den Herd ausschalten und die Eier noch 1 Minute im Wasser ziehen lassen. Die Eier aus dem Wasser heben und in Eierbechern servieren.

Während die Eier kochen, die Brotscheiben in 10–12 cm lange Streifen schneiden. In einer Pfanne etwas geklärte Butter erhitzen und die Brotstreifen darin knusprig braten. Die Croûtons zu den Frühstückseiern servieren.



LÉASTRICK Ich koche meine Eier immer wie oben beschrieben. Aber es gibt noch eine zweite »Eierkochschule«. Dabei legt man die rohen Eier in kaltes Wasser und bringt dies dann zum Kochen. Egal, welche »Schule« Sie bevorzugen, zählen Sie die Minuten ab dem Moment, in dem das Wasser kocht. Und wenn Sie ein Ei hart kochen wollen, muss es 10 Minuten im kochenden Wasser bleiben.



Klopfen oder Köpfen?

Hier scheiden sich die Geister: Manche klopfen ihr Frühstücksei mit dem Löffel an und zupfen die Schalenstücke dann vorsichtig mit den Fingern ab, andere guillotinierten ihr Ei brutal mit dem Messer. Die zweite Methode ist wohl die modernere, denn wir benutzen heute kaum noch silberne Messer. Köpft man nämlich damit sein Ei, kommt es zu einer chemischen Reaktion, und das Ei schmeckt ganz scheußlich. Gleiches gilt natürlich auch für das Auslöffeln mit einem Silberlöffel. Also, lassen Sie das Tafelsilber im Schrank – und klopfen oder köpfen Sie nach Herzenslust.



Ei im Glas mit Speck-Croûtons

»Es ist nicht wirklich nackt,
es hat sich nur nicht in Schale geworfen.«

Für 4 Personen

- 4 Eier
- 1 Scheibe Räucherspeck
- 1 Scheibe Toast- oder Tramezzinibrot
- geklärte Butter zum Braten (siehe Seite 95)
- Fleur de Sel
- grob gemahlener Pfeffer

In einem Topf Wasser aufkochen. Die Eier hineinlegen und 6 Minuten kochen lassen. Dann herausnehmen, kalt abschrecken und pellen.

Während die Eier kochen, für die Speck-Croûtons Räucherspeck und Toastbrot in winzig kleine Würfelchen schneiden. In einer Pfanne etwas geklärte Butter erhitzen und die Speckwürfelchen darin knusprig braten. Herausnehmen, mit den Brotwürfelchen mischen und in vier Schälchen verteilen.

Die heißen Eier jeweils in ein schönes Glas – zum Beispiel in eine Sektschale – legen. Mit den Speck-Croûtons, Fleur de Sel und Pfeffer servieren.





IMPRESSUM

Originalausgabe

2. Auflage Mai 2014

© 2014 by ars vivendi verlag GmbH & Co. KG, Cadolzburg

Alle Rechte vorbehalten

www.arsvivendi.com

ISBN 978-3-86913-426-0

Rezepte Léa Linster

Illustrationen Peter Gaymann

Porträts Jacques Schneider

Foodfotos Justyna Krzyżanowska

Assistenz Kai Schwertner

Textredaktion, Lektorat Petra Teetz

Reprografie Harald Schmidt

Gestaltung, Satz Justyna Krzyżanowska

Idee und Konzept Jochen Baller

Druck D'Auria Printing Group, Ascoli Piceno, Italien



ars vivendi 