



COOKING PASSION SINCE 1877

Radicchio und Trüffel-Ei mit Bohnsenschaum



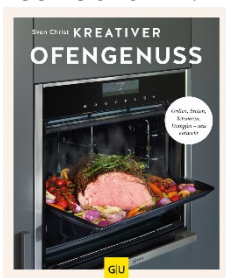
Für 4 Personen

ZUTATEN:

13g Eiweiß
26g Fett
5g Kohlenhydrate
5g Sommertrüffel (ersatzweise
Trüffelpaste aus dem Glas)
6 Eier (M)
200 g Sahne
Salz
60 g vorgekochte weiße Bohnen
250 ml trockener Weißwein
4 grüne Pfefferkörner
2 Stauden Radicchio trevisano
1 TL kalte Butter
1 hitzebeständiger
Vakuumierbeutel
Vakuumiergerät
Olivenöl für das Blech und die
Förmchen
4 ofenfeste Förmchen (je ca. 250
ml Inhalt)

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Backzeit 20 Min.



ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 120° (Heißluft) vorheizen; den Wassertank mit kaltem Wasser füllen. Inzwischen die Trüffel trocken mit einem Pinsel säubern. In einem Rührbecher die Eier mit 50 g Sahne verquirlen, dann salzen und die Trüffel hauchfein hineinhobeln. Zugedeckt im Kühlschrank bis zur Verwendung ziehen lassen.

Die Bohnen zusammen mit weiteren 50 g Sahne, dem Weißwein und den Pfefferkörnern in den hitzebeständigen Vakuumierbeutel füllen, vakuumieren und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und beiseitestellen. Die Ofenhitze auf 100° (Dämpfen) reduzieren; falls nötig, zum Abkühlen des Ofens die Tür kurz öffnen.

Ein Blech mit Öl bepinseln. Die Radicchioblätter einzeln vom Strunk lösen, waschen und gut trocken tupfen, dann nebeneinander auf das Blech legen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 5 Min. dämpfen, dann herausnehmen. Die Ofenhitze auf 180° (Heißluft) erhöhen.

Die Förmchen mit Öl auspinseln und so mit Radicchioblättern auslegen, dass Boden und Seiten bedeckt sind. Die Eiermasse umrühren und jeweils mittig auf den Radicchio gießen. Das Ganze auf einem Blech in den heißen Ofen schieben (Mitte) und ca. 10 Min. backen.

Inzwischen in einen Rührbecher die warmen Bohnen geben, die restliche Sahne und die kalte Butter hinzufügen. Mit dem Pürierstab schaumig pürieren und mit Salz abschmecken.

Die heißen Eierkuchen aus den Förmchen stürzen und mit dem warmen Bohnenschaum anrichten. Sofort servieren.

Ein Rezept aus dem Buch: **Kreativer Ofengenuss** von Sven Christ, erschienen im Gräfe und Unzer Verlag