

Autor: Danilo Ange
Garzeit: 30 Minuten



Zutaten

für 6 Personen:

6 Eier
300 g Stielmus
100 g Lauch
200 g Kartoffeln
1 Chilischote
Gemüsebrühe
60 g Anchovis ohne Salz
120 g Brot
Natives Olivenöl extra
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Lauch in Stücke schneiden und in einer Soßenpfanne mit Öl und der Chilischote sanft garen. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzugeben und mit Gemüsebrühe bedecken. Salz und Pfeffer hinzugeben und garen, bis das Gemüse weich ist. Den Stielmus in heißem Salzwasser kochen, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und mit Kartoffeln und Lauch mischen. Die Anchovis in einer Pfanne mit Öl schmelzen, in Stücke geschnittenes Brot hinzugeben und knusprig rösten.

Die Eier bei 62 °C im Wasserbad des **fusionchef** 30 Minuten Sous Vide garen. Das Stielmuspüree auf einer Platte anrichten, die Eier vorsichtig hinzugeben und mit dem Anchovis-Toast servieren.