

Autor: Erlantz Gorostiza



Zutaten

Gelee-Ei (Sous Vide):

Eier

Pilze:

2 kg Pilze der Saison

Brühe

Pilz- und Thymianöl

Trüffel:

1 Trüffel

Pilz- und Thymianöl:

500 g Pilzöl (Restöl vom sautieren)

500 g Thymianöl (selbst eingelegt)

Waldbrühe:

2 Hähnchen

2 Hühner

8 Spitzbeine

4 kg Ochsenchwanz

2 kg Rinderhese

10 Karotten

10 Stangen Lauch

40 l Wasser

2 kg Kichererbsen

1 kg frischer asturianischer Chorizo

1 kg Morcilla Castellana

4 kg tiefgefrorene Pilze, stückig

Eiweiß

Salz

Anrichten:

Flockensalz

Dauro Olivenöl

Zubereitung

Gelee-Ei (Sous Vide):

Eier wiegen. Bei 62 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** die Eier genau 40 Sekunden je Gramm Ei Sous Vide garen. Eier pellen und vor dem Servieren 10 Minuten auf 50 °C erwärmen.

Pilze:

Die Pilze bei hoher Hitze mit ein bisschen Pilz- und Thymianöl sautieren. Zum Abschluss mit einem Guss Brühe das Sautieren beenden und die Pilze zu Ende garen lassen.

Trüffel:

Den Trüffel mit einem Feinhobel reiben, danach mehrere Blättchen aufstapeln und dünn in kleine Stifte schneiden.

Pilz- und Thymianöl:

Das Öl, das vorher zum Sautieren der Pilze verwendet wurde, mit Thymianöl mischen (für das Thymianöl 30 g Thymian je 1 l Öl eine Woche lang kalt einlegen).

Waldbrühe:

Das Gemüse in relativ große Stücke schneiden und zusammen mit Hähnchen, Huhn, den Spitzbeinen, dem Ochsenchwanz und der Rinderhese (nachdem alles vorher blanchiert wurde) in einen großen Topf geben. Den Topf mit wenig Hitze erwärmen und ca. 12 Stunden kochen lassen. Die Flüssigkeit sieben und Fett abtrennen. Wenn die Brühe klar ist, auf 80 °C erhitzen. Nebenher die tiefgefrorenen Pilzstücke in einer Sauteuse mit sehr viel Hitze sautieren (in mehreren Schritten) und ein etwas anbacken lassen. Dabei darauf achten, dass sie nicht verbrennen. Das Angebackene mit Brühe vom Pfannenboden lösen und es in den Kochkessel geben. Diese Abfolge wiederholen, bis alle Pilze sautiert sind.

Den Kochkessel mit Frischhaltefolie abdecken, damit weder Wärme noch Aroma entweichen und sicherstellen, dass die Brühe bei 80 °C rund 4 Stunden gart.

Die Brühe sieben, durch einen Superbag filtern und wenn nötig, die Brühe noch einmal mit Eiweiß aufhellen.

Vor dem Servieren mit Salz abschmecken.

Anrichten:

Das Sous Vide garte Ei in die Mitte des Tellers geben. Einige sautierte Pilze um das Ei arrangieren und mit Trüffel garnieren. Eine Prise Flockensalz und Dauro Olivenöl darüber geben. Mit Waldbrühe aufgießen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Erlantz Gorostiza zur Verfügung gestellt.