

Gebackenes Bio-Ei mit geschmortem Rehherz

GEORG SIEDLER



FOTOS: FLORIAN SCHULTE

Zubereitung

Gebackene Eier: Das Backrohr auf 62°C vorheizen und einen Topf mit Wasser hineinstellen, damit das Wasser Temperatur annimmt. Die Bio-Eier in das Wasser setzen, eine Stunde garen und danach abschrecken. Die Bio-Eier aufschlagen und mit Salz würzen. Danach in Mehl, Eier und Semmelbrösel panieren und im heißen Öl knusprig backen.

Rehherz: Karotte, gelbe Rübe und Zeller in etwa 2cm große Würfel schneiden. Gemeinsam mit Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Rosmarin, Thymian, dem Lorbeerblatt und einer Knoblauchzehe in eine Schmorpfanne geben, die Rehherzen daraufsetzen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit Rotwein und Gemüsebrühe auffüllen, sodass alle Zutaten gut bedeckt sind. Die Schmorpfanne mit Alufolie abdecken und für etwa 30–35 Min. ins 180°C heiße Backrohr stellen.

Nach der Garzeit die Herzen aus dem Saft nehmen und erkalten lassen. Den Fond durch ein Sieb abseihen und so lange einkochen, bis er eine soßenartige Konsistenz erreicht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die überkühlten Herzen in Würfel schneiden (Sehnen werden dabei entfernt) und mit dem Fond vermengen.

Speckmarmelade: Den Speck in einer Pfanne knusprig anbraten, herausnehmen und auskühlen lassen. Das Ei mit einem Stabmixer verquirlen, das Fett vom angebratenen Speck sowie das Olivenöl nach und nach beimengen, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt. Anschließend den gebratenen Bauchspeck untermixen.

Garnierung: Das geschmorte Herz auf einen Teller geben und die gebackenen Eier daraufsetzen. Mit der Speckmarmelade beträufeln und mit Babyspinat garnieren.

ZUTATEN

(4 Portionen)

Gebackenes Bio-Ei

8 Bio-Eier
4 Eier
300 g Mehl
350 g Semmelbrösel
Öl zum Backen

Rehherz

1 Karotte
1 gelbe Rübe
1/2 Zeller
2 Rehherzen, gut gewaschen
1 TL Pfefferkörner
1 TL Wacholderbeeren
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe
Zucker, Salz, Pfeffer
350 ml Rotwein
1 l Gemüsebrühe

Speckmarmelade

400 g Bauchspeck
1 Ei
Olivenöl

Garnierung

250 g Babyspinat, gewaschen

